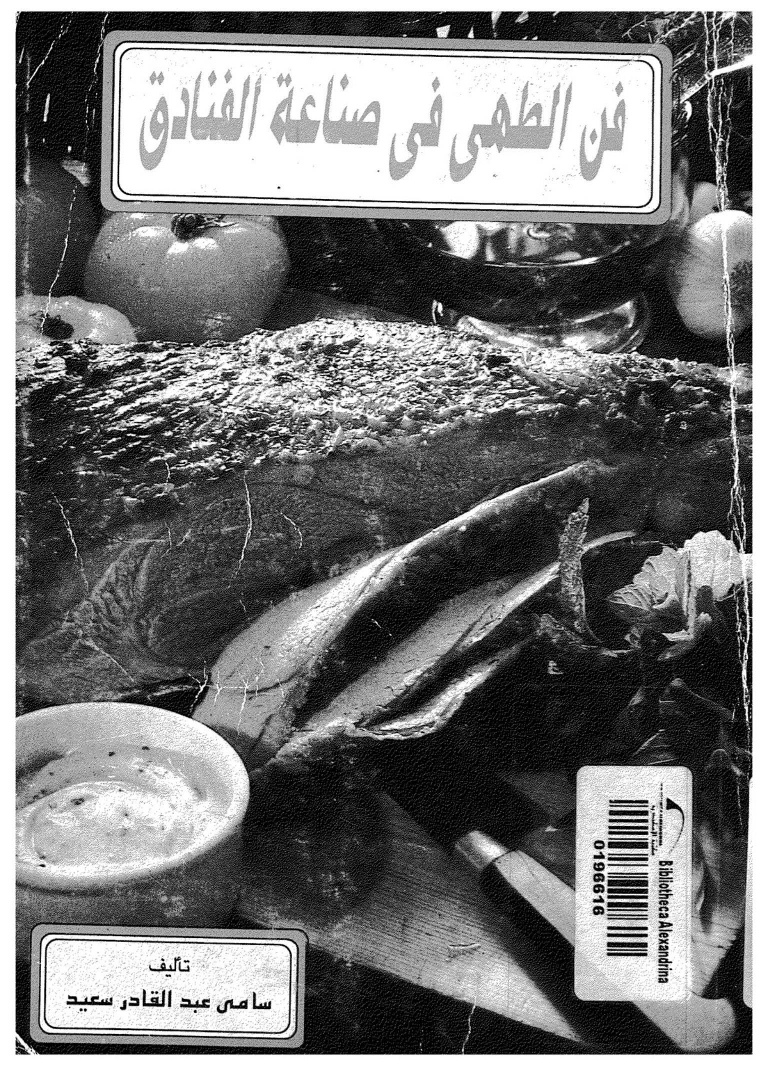
فن الطهى فى صناعة الفنادق



تأليف
سامى عبد القادر سعيد

فن الطهى فى صناعة الفنادق

تأليف

سامى عبد القادر سعيد

الطبعة الثالثة

١٩٩٦

الناشر،

مكتبة الأنجلو المصرية

١٦٥ شارع محمد فريد - القاهرة

الطبعة الأولى ١٩٨٩

الطبعة الثانية ١٩٩٣

الطبعة الثالثة ١٩٩٦

مؤسسه

جمهورية مصر العربية

وزارة السياحة

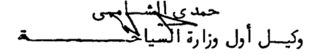
مكتب الوكيل الأول

القاهرة فى ١٩٩٥/١/١

لما كانت المكتبة السياحية والفندقية تفتقر إلى الكتب والمؤلفات والمراجع باللغة العربية ، وإن صناعة السياحة والفندقة هى صناعة الأمس واليوم والمستقبل فإن مجهودات السيد / سامى عبد القادر فى تجميع المعلومات التى يحتاج إليها القطاع السياحى بوجه عام والفرع الفندقى منه بوجه خاص فى مؤلفات تساهم فى إثراء هذه المكتبة وتعين المبتدىء والباحث العلمى فى الحصول على البيانات والمعلومات المطلوبة .

لذا لا يسعنى فى هذا المقام إلا التوجه بالشكر إلى السيد / سامى عبد القادر على هذا الجهد المبذول متمنياً له دوام التوفيق فى عمله وجهده مع كتبه ومنها كتاب :

« فن الطهى فى صناعة الفنادق »



المقدمة

عزيزى القارىء :

ما يزال الطعام من أبرز خصائص الجماعة الإنسانية ، ولذلك فقد حفلت صناعة الطعام باهتمام العلماء والباحثين والمفكرين فى كل العصور، وتعد صناعة الطهى من أقدم الصناعات التى ترتبط بمزاج الإنسان وشواغله وعلى رأس اهتماماته .

وتدل النقوش الفرعونية الموجودة على جدران المعابد القديمة حيث تظهر اللوحات عمليات الطبخ التى نقوم بها فى عصرنا الحاضر وكذلك عمليات الخبز والحلويات وحفظ الفواكه والخضروات وحفظ اللحوم وغيرها، ويتحدث التاريخ أن أهمية الطهى إزدادت أهمية فى القرون الوسطى ويدل على ذلك تلك الولائم التى كانت فى القصور الملكية وما فيها من أصناف مختلفة وألوان متعددة ويمكن إعتبار القرون الوسطى هى البداية الحقيقية لفن الطهى حتى أصبح صناعة راقية معترفاً بها .

وفى عصرنا الحديث إزدادت صناعة الطهى أهمية وجدارة . خاصة فى الأقطار التى تخصصت فى صناعة السياحة والفنادق فى سويسرا وفرنسا ثم إنطلقت منها إلى باقى بلاد أوروبا وأمريكا ومن هنا تأتى هذه المحاولة الجادة فى تقديم هذا العمل الفنى الذى نقدمه إلى فنادقنا والعاملين فى مجال صناعة الطبخ وتقديم مختلف ألوان الطعام حيث نقدم لك هذا المؤلف الهام آملا أن يحظى بقبولك وإهتمامك ، هذا وبالله التوفيق.

وأتقدم بالشكر والعرفان إلى الشيف عادل حفناوى إمام كبير الطهاة .

سامى عبد القادر



الباب الأول

المطبخ

المطبخ هو المكان الذى يتم فيه تحويل المواد الغذائية إلى أطباق ذات شكل مختلف ومذاق خاص يراعى فيها سهولة الإعداد وجمال الشكل وحسن الطعم .

لقد تطور المطبخ تطوراً هائلاً فقد كان فى القرن السابق يقتصر فن الطهى والخدمة على قصور الملوك والعظماء وقد كانت الحفلات والولائم عبارة عن مباريات يتسابق فيها الطهاه لإبراز وإظهار أحسن ما عندهم من خبرات وتطورت فنون الطهى ، وتعددت مجالاتها وتطورت معها الفنادق والسياحة فأصبح لزاما أن يتساير المطبخ مع هذا التقدم الهائل فى تطور الفنادق فبعد أن كانت الأطباق تعد إعدادا ممتازا بغض النظر عن التكلفة والأرباح وتطورت معها الفنادق والسياحة فأصبح لزاما أن يتساير المطبخ مع هذا التقدم الهائل فى تطور الفنادق فبعد أن كانت الأطباق تعد إعدادا ممتازا بعض النظر عن التكلفة والأرباح وتطورت الأجهزة والمعدات لتحقيق أسرع وقت فى الإعداد مع الحفاظ على المكونات الأساسية من المواد الغذائية .

الأسس الواجب توافرها فى المطبخ

١- يجب أن تكون الإضاءة جيدة بحيث لا تؤثر على العين وتجعل الرؤيا صعبة .

٢- يجب أن تكون التهوية جيدة لتساعد على عدم تراكم الأبخرة والدخان المتصاعد من الطهى .

٣- أن تكون الأرضيات من بلاط لا يلتصق به الأوساخ وغير قابل للتزحلق.

٤- يجب أن يكون مرتب ومنظم ترتيبا جيدا بحيث لا تعوق المعدات أو تتعارض مع حركة الطهاه أثناء تأدية عملهم فى تجهيز الأطباق .

٥- قرب المطبخ من المطاعم للحفاظ على تقديم الأطباق ساخنة .

الأسس الصحية الواجب توافرها فى المطبخ

- نظافة جميع الأقسام والأدوات .
- تغطية الأطعمة التى تحتاج لغطاء .
- حفظ المواد الغذائية فى أوانى غير قابلة للصدأ مثل الزجاج أو الفخار ... إلخ
- تلميع الفضيات أولاً بأول .
- التأكد من صلاحية الأطعمة والحفاظ على أن تكون طازجة دائماً .
- إستخدام القفازات فى عمل العصير وخلافه .

مسئولو الطهى فى المطبخ

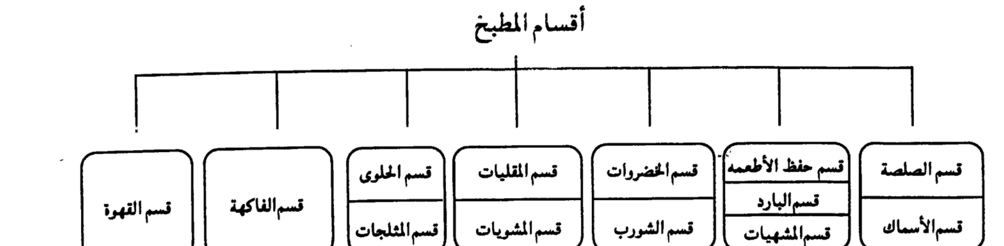
A GROSSE BRIGADE

رئيس الطهاة
CHEF DE CUISINE

مساعد رئيس الطهاة
SOUS - CHEF

مسئول الراحات CHEF - Tournant	مسئول قسم الحلوى CHEF - Patissier	مسئول قسم المقليات CHEF - Rotisseur	مسئول قسم حفظ الأطعمه CHEF - Gardemanger	مسئول قسم الخضروات CHEF - Entremetier	مسئول المجموعة CHEF - Restaurateur	مسئول قسم الصلصة CHEF - Saucier
	COMMIS	COMMIS	COMMIS	COMMIS	COMMIS	COMMIS

LEGUMIER, POTAGER, POISSONNIER - INSTEAD OF CHEF ENTERMETIER IN LARGER KITCHENS.


أقسام المطبخ
قسم الصلصة
قسم الأسماك
قسم حفظ الأطعمه
قسم البارد
قسم المشهيات
قسم الخضروات
قسم الشورب
قسم المقليات
قسم المشويات
قسم الحلوى
قسم المثلجات
قسم الفاكهة
قسم القهوة

مسئولو الطهى فى المطبخ
KITCHEN STAFF

CHEF DE CUISINE	HEAD CHEF
SOUS CHEF	SECOND CHEF
SAUCIER	SAUCE COOK
ROTISSEUR	ROAST COOK
RESTAURATEUR	COOK IN CHARG OF ALL ALACARTE ORDERS
GARDE MANAGER	LARDER COOK
ENTRE MÉTIER	COOK IN CHARG OF GARNITURE, (VEGETABLE), ETC.
LÉGUMIER	VEGETABLE COOK
POTAGER	SOUP COOK
POISSONNIER	FISH COOK
PATISSIER	PASTRY COOK
TOURNANT	RELIEF COOK
SECRÉTAIRE	KITCHEN CLERK
ABOYEUR	ANNOUNCER
CAFETIERS	STILL ROOM HANDS
ECONOME	STORES MEN
PORTIERS	KITCHENPORTERS
PLONGEURS	POT WASHMEN
ARGENTIERS	SILVER ROOM MEN

رئيس المطبخ Chef De Cuisine

١- يقوم رئيس المطبخ بالإشراف على جميع الأقسام والتأكد بأن كل شيء جاهز وملاحظة الأطباق قبل دخولها المطعم من حيث المجملات والكمية.

٢- إختبار العاملين بالمطبخ بوجود مدير الأغذية والمشروبات طبقا للوائح الخاصة بالمنشأة .

٣- يفوض مساعده للقيام ببعض سلطاته .

٤- تدريب وتطوير مستوى أداء العاملين بالمطبخ بالتعاون مع مدير الأغذية والمشروبات.

٥- التأكد من جودة الأطعمة عند الإستلام طبقا للمواصفات المطلوبة ومدى صلاحيتها .

٦- التأكد من نظافة الثلاجات والأدوات المستخدمة .

٧- الأطعمة جاهزة بناء على قوائم الطعام .

٨- المراجعة على أدوات المطبخ وفى حالة وجود أى شيء يحتاج لصيانة يقوم بإرساله قسم الصيانة .

٩- التأكد من سرعة الطهى ومطابقة الأطعمة للأوردر (الطلب) وكذلك الأطباق الباردة تجهز باردة والساخنة تجهز ساخنة .

الأعمال الإدارية

- تسجيل دفتر الحضور اليومى للعاملين وكذلك الحضور الشهرى .
- تحضير قائمة المشتريات (للأطعمة اليومية) Market List
- تسجيل كشف طلب الأطعمة Requisitions

- تجهيز قوائم الطعام مع مدير الأغذية والمشروبات مع مراعاة معرفة جنسيات النزلاء والمترددين لتحديد أنواع الأطعمة .
- تجهيز المقادير للأطعمة Recipecards
- التطلع إلى طرق جديدة فى تجميل الأطباق وطرق الطهو .
- إعطاء تعليمات لمدير المطعم بالأطعمة الموجودة والغير موجودة وكذلك أطباق اليوم .
- الموازنة بين التكاليف والأرباح وكذلك أسعار السوق .

وبعد نهاية العمل

- التأكد من رجوع الأطعمة للمطبخ فى حالة البوفيه وترولى السلاطة أو الحلوى وكذلك ديكورات الأطعمة والتأكد من تسليم الأوردارات إلى قسم الرقابة على الأغذية والمشروبات .

مساعد رئيس الطهاة Sous Chef

- مساعد رئيس الطهاة يحل محل رئيس الطهاة أثناء غيابه .
- يساعد رئيس الطهاة فى كتابة كشف الأطعمة .
- تحضير جداول العاملين وتوضيحها لهم (مواعيد الوردية وكذلك الأجازات) .
- مراقبة الأطعمة القادمة من المخازن .
- مراجعة الأدوات مطابقة لقوائم الطعام .
- التأكد من أن قسم التجهيز قام بتجهيز الأدوات .
- التأكد من عدم التدخين أو الأكل داخل المطبخ .
- عمل تدريب للطهاة والعاملين .
- عمل تقييم للعاملين للترقى .

مسئول قسم الصلصة Chef Saucier

يقوم مسئول قسم الصلصة بالمراجعة على قائمة الطعام وتجهيز الصلصة المطلوبة وعمل طلب فيه الأطعمة المطلوبة مثل الخضروات واللحوم وغيرها .

مسئول المجموعة Chef Restaurateur

مسئول عن المتابعة على جميع الأدوات وإرسال طلب لقسم الهندسة فى حالة أى تلف ويجب معرفة اللغات جيدا لمتابعة ما يتعلق بها .

مسئول قسم الخضروات Chef Entremétier

المراقبة على قائمة الطعام وتجهيز الخضروات حسب القوائم المطلوبة وكذلك يقوم بتجهيز العجائن والبيض وعمل المجملات للأطباق .

مسئول قسم الشورب Chef Potager

- يراجع قوائم الطعام ويقوم بتجهيزها ويعطى التعليمات بالأطعمة الناقصة لإحضارها من المخازن ويجهز الأدوات الخاصة بالشورب .
- يقوم بتجهيز الأطعمة المصاحبة للشورب مثل الخضار واللحوم ... الخ .

مسئول قسم الأسماك Chef Poissonnier

يراجع قوائم الطعام ويقوم بتجهيز الأسماك من نظافة وتقطيع ويعطى التعليمات بالأسماك الناقصة لإحضارها من المخازن ويقوم بتجهيز الأطعمة المصاحبة للأسماك .

مسئول قسم حفظ الأطعمة Chef Gardemanger

- المراجعة على الأطعمة ومطابقتها لقائمة الطعام .
- عمل الصوصات وفواتح الشهية وكذلك الأطعمة الباردة والسلاطات والساندويتشات.
- له دراية كافية بالتقطيع (الأطعمة) .

مسئول قسم المحمرات Chef Rôtisseur

- المراجعة على قوائم الطعام وتجهيز الأطعمة بناء عليها مثل الطيور واللحوم والدهون والبطاطس .
- طهى اللحم والسمك والبطاطس .

مسئول قسم الحلوى Chef patissier

- المراجعة على قوائم الطعام وعمل كشف بالأطعمة المطلوبة مثل : السكر، البيض ، الدقيق ، الزبد ، الفواكه ، المثلجات ... الخ
- يقوم بعمل التورت والجاتوهات والكيك ..... الخ

مسئول الراحات Chef Tournant

يحل محل رؤساء الأقسام فى أيام الأجازات ويجب أن يلم بجميع الإختصاصات حتى يتثنى له القيام بأعمالهم .

الخباز Chef Boulanger

عمل جميع أنوا ع الخبز والعجائن ... الخ

شيف العاملين Chef Comunard

مسئول عن عمل جميع وجبات العاملين

شيف الإفطار Chef Depetitdéjeuner

عمل الأطباق الخاصة بالإفطار على سبيل المثال البيض بأنواعه ... الخ .

المواصفات الشخصية المطلوبة

النظافة :

١- التأكد من الإستحمام اليومى وكذلك غسل الأيدى وقص الأظافر .

٢- التأكدمن إرتداء المريلة وغطاء الرأس حتى لا يتطاير الشعر .

٣- عدم إرتداء خواتم بالأصابع وذلك حتى لا تتكون البكتريا عليها .

٤- الأمانة والتعاون مع الزملاء .

٥- الإلمام باللغات على سبيل المثال الإنجليزية ، الفرنسية .. إلخ

صفات الطهاة الغير مرغوب فيها

١ - الرائحة الغير مستحبة .

٢ - الملابس الغير نظيفة وارتداء الكعب العالى .

٣ - التسرع لإنهاء العمل دون تقديم الخدمة الكاملة رغبة فى الإنصراف مبكراً .

٤ - السعال أو البصق (يسبب الأمراض) .

٥ - التدخين أثناء العمل .

٦ - الإزعاج أثناء العمل .

٧ - الأيدى والأظافر الغير نظيفة .

٨ - عدم الإستماع إلى الرؤساء فى العمل .

٩ - إستعمال أدوات غير نظيفة فى العمل .

١٠- إستعمال فوط النزلاء فى الطهى .

١١- عدم الثقة والتردد أثناء العمل .

١٢- تناول الأطعمة داخل المطبخ .

١٣- عدم وضع الأطعمة والأدوات فى المكان الصحيح (وكذلك عدم إستخدامها الإستخدام الصحيح) .

١٤- عدم النظام .

١٥- عدم المراجعة على الأطعمة قبل اعطائها لمسئول الخدمة .

١٦- عدم التعاون مع الزملاء .

١٧- عدم التخلص من الفضلات (أثناء تحضير الأطعمة) .

١٨- عدم تقبل النصائح .

المـواد الغـذائيـة

تتكون المواد الغذائية من :

١- بروتين   ٢- دهون

٣- كربوهيدرات   ٤- ماء وفيتامينات وأملاح

هذه المواد تساعد على نمو الأجسام ومدها بالحرارة .

البروتين :

يوجد البروتين فى البقول واللحوم وما ينتج منها ويساعد على نمو الجسم .

الدهـــون :

يوجد فى الزيوت والزبد والدهون ومن أهم فوائد الدهون إعطاء الحرارة الكافية للجسم .

الكربوهيدرات :

توجد فى السكر والعسل والمربى وتمد الجسم بالحرارة الكافية .

المـــاء :

الماء من أهم مكونات الغذاء ويحتوى الجسم على ٦٥ : ٨٠ ٪ تقريبا من الماء ويدخل الماء فى بناء الخلايا وأنسجة الجسم ، كما يساعد على الهضم والفرد العادى يتناول حوالى ٣/٤ لتر ماء يوميا ويمكننا الحصول على الماء فى الفاكهة والخضروات ... إلخ .

الفيتامينات :

الفيتامينات ضرورة جدا لجسم الإنسان وتوجد فى الأطعمة ونقصها يسبب الأمراض .

الجدول الآتى يوضح أنواع الفيتامينات وخواصها

الفيتامين	خواصه	يوجد فى	نقصه يسبب
فيتامين أ	فتح الشهية – النمو	زيت السمك – الكبد – جرجير – خس – جزر – سبانخ – زبد – كريمة – بيض – لبن – كوسة – موز – شمام – برتقال – لوز .... الخ .	ضعف البصر وخاصة فى الضوء (عشاء ليلى)
فيتامين ب	فتح الشهية يفيد الحامل فى نمو الجنين	لحوم – الخميرة – فول السودانى – القرنبيط – التفاح – العنب – البيض – بطارخ السمك – الشمام .... الخ.	مرض البلاجرا (البرى برى) جفاف الجلد وتشققه ضعف القلب فقد الشهية الأنيميا – فقر الدم
فيتامين ج	تكوين خلايا الجسم	الفلفل الرومى – – برتقال – ليمون – الطماطم – السبانخ – بقدونس – جوافة – كبد – جزر – كمثرى .... الخ .	مرض الإسقربوط نزيف اللثة سقوط الشعر ضعف العظام تخلخل الأسنان
فيتامين د	تكوين العظام والأسنان	لبن – بيض – زيت – قشدة – كبد الأسماك .... الخ .	عدم النمو مرض الكساح لين العظام

الأمـــلاح

توجد الأملاح فى الكالسيوم والفوسفور وأملاح الحديد

الكالسيوم :

مهم جدا لنمو العظام وتكوين الدم وخاصة الأطفال فى بداية حياتهم وكذلك السيدات (الحامل) ويسبب نقص الكالسيوم لين العظام والأسنان ويوجد الكالسيوم فى اللبن والجبن والبيض والأسماك والدقيق .

الفوسفور :

يساعد على توليد الطاقة ويدخل فى تكوين العظام وأسنان الأطفال ويوجد الفسفور فى الكبد ، صفار البيض ، الجبن ، اللوز .. إلخ .

الحديد :

يدخل الحديد فى تركيب الدم وهو ينقل الأكسجين فى الجسم ويوجد الحديد فى الكبد ، البيض ، اللحوم ، الخبز ... إلخ .

والجدول الآتى يوضح المواد وقيمتها الغذائية مع ملاحظة أنه يمكن مضاعفة هذه الكميات وفى هذه الحالة يتضاعف السعر الحرارى والكربوهيدرات والدهون والنشويات .

المواد الغذائية وقيمتها الغذائية

الكمية ٥٠ جرام تقريبا	السعر الحرارى	الكربوهيدرات بالجرامات	الدهون بالجرامات	النشويات بالجرامات
سمك دهنى	٨١ر٥	٠	٥	٨ر٥
سمك خالى من الدهون	٤٤.٥	٠	ر٥	٩ر٥
بيض	٨٧ر٥	٢ر٥	٦	٧
زبد	٣٩٠	ر٥	٤١ر٥	ر٥
دجاج	٦٢ر٥	١ر٥	٣	١٠
بتلو متوسط الدهون	٧٥و٥	٢ر٥	٣ر٥	١٠
بقرى دهنى	١٧٢ر٥	٠	١٥	٨
بقرى دهنى (متوسط)	٧٨	٢ر٥	٤	١٠
ضأن دهنى	١٦٥	٢ز٥	١٤	٨ر٥
كبد	٦٦ر٥	١ر٥	٢	١٠
لبن	٣٥	٢ر٤	١٩	١٧
كريمة	١٠٩ر٥	٢	١٠	١٧ر٥
جبن دهنى	١٩٧	١	١٥	١٣
جبن خالى من الدهون	٩٢ر٥	١ر٥	١	١٩
الزيوت	٤٦٠	–	٤٩ر٥	–
الخضروات	١٢ر٥	٢	–	١
البطاطس	٤٥	١٠	–	١
الطماطم	١٢ر٥	٢	–	ر٥
الخبز العربى	١٢٠	٢٢ر٥	ر٥	٤ر٥
الخبز الأفرنجي	١٢٣ر٥	٢٥	ر٥	٤
الفاكهة	٣٠	٦ر٥	–	٢ر٥

طرق الطهى الشائعة

١- الطهى بالطاجن Braised - Braiser :

تتبل اللحوم وتطهى فى الدهون وتجهز فى الإناء الفخار وتوضع على الخضروات المختلفة بعد طهيها ويوضع عليها الصوص وتطهى داخل الفرن ومن خصائص هذه الطريقة بأنها تعتمد على المواد الغذائية الخارجة من اللحم والإستفادة منها حيث إن المواد الغذائية تمتزج مع الخضروات والصوص .

٢- الطهى بالسلق البارد Boiled - Bouillir :

الطهى بالسلق البارد هو تقطيع اللحوم إلى قطع صغيرة ثم توضع فى ماء بارد ووضعها علي لهب هادئ وهذه الطريقة تستخدم فى عمل الشوربة حتى تتمكن من الحصول على شوربة غنية جدا بالعناصر الغذائية وعند إستخدام الماء الساخن لا نحصل على شوربة غنية لأن اللحوم سوف تحتفظ بالمواد الغذائية .

٣- الطهى بالقلى Fried - Frire :

الطهى بالقلى وهو طهى الأطعمة فى الزيت حيث إنه يتحمل درجات الحرارة العالية وعدم إحتراقه فى القلى ويستخدم زيت الزيتون أو السودانى أو القطن (بذرة القطن) ويجب مراعاة تجفيف الأطعمة قبل وضعها فى الزيت .

٤- الطهى بالشواء Grilled or broiled - Griller :

تتبل اللحوم بالملح والفلفل والليمون والبصل وقليل من المادة الدهنية لتسهيل دخول التوابل داخل مسام اللحوم وكذلك لعدم إلتصاقها بمكان الشيء وتمتاز هذه الطريقة بأنها تحتفظ بكل عناصرها الغذائية لأن مسامها مقفولة وهناك طرق عديدة منها شوايات الغاز أو الفحم أو الكهرباء وأفضل طرق الشواء هو الفحم حيث أنه يعطى اللحوم الطعم والرائحة الممتازة .

٥- الطهى بالسلق الساخن Poached - Pocher :

تقطع اللحوم إلى قطع صغيرة ثم توضع فى الماء الساخن مع مراعاة كمية الماء تكفى لتغطية اللحوم وهذه الطريقة على عكس السلق البارد حيث إن اللحوم عندما توضع فى الماء الساخن تمنع خروج المواد الغذائية منها لتكون طبقة زلالية حول اللحوم ويجب مراعاة أن تكون النار هادئة لأن التسخين العالى يجمد الأنسجة وتحتاج وقت طويل فى الطهى .

٦- الطهى بالكمر Pot Roasted - Poêler :

تتبل الأطعمة المراد طهيها بالكمر سواء كانت لحوم أو طيور ثم توضع فى قليل من الزبد وتغطى لتطهى مع البخار الصاعد منها .

٧- الطهى بالتحمير Roasted - Rôtir :

تحمر الأطعمة فى المادة الدهنية بعد أن تسيل ويجب تقليب الأطعمة من آن لآخر حتى لا تلتصق ويجب مراعاة أن تكون الحرارة منتظمة حسب نوع الأطعمة المراد تحميرها .

٨- الطهى السريع (سوتيه)

Shallowfried - Sauter

تتبل اللحوم وتطهى فى مادة دهنية بسرعة ويراعى قلبها إلى الجانب الآخر وتحريك الطاسة بإستمرار لعدم إلتصاق الأطعمة بها وتستخدم هذه الطريقة فى الإسكالوب والبتلو ... إلخ . وعادة يعرف الطهى سوتيه (بالتشويح) .

٩- الطهى بالبخار Steamed En Vapeur :

من خصائص هذه الطريقة عدم إتصال اللهب بالأطعمة التى سوف تطهيها بالبخار ويستخدم إنائين واحد توضع فيه الأطعمة والآخر به ماء ساخن وتحته لهب وتسمى هذه الطريقة بالطهى على حمام بخار ويستخدم لطهى كبد الأوز والحلوى مثل البودنج والسوفليه .

١٠- الطهى ستيو (سبك الطهى) Stewed Etuver :

طهى الأطعمة فى الصوص الخاص بها مع قليل من المشروبات مثل (الليكير).

الوقت المحدد لطهى أطعمة حسب الطلب
COOKING TIME FOR ALA CARTE SERVICE

الوقت بالدقائق	DISH	الأطباق
١٠	Omelette, Fried Eggs	الأومليت والبيض المقلى
١٠	Bacon and Eggs Poached or Scrambled Eggs	البيكون والبيض البوشيه أو البيض المخفوق
١٠ - ١٥	Fish, Fried or Grilled	السمك المقلى أو المشوى
٢٠	Fish Poached	السمك البوشيه
١٥	Calf's Liver	كبد البتلو
	Chateaubriand and Grills : Steaks	الشاتوبريان والأستيك المشوى
١٠	Under Done (Rare)	أقل من نصف طهى
١٥	Medium	نصف طهى
٢٠	Well Done	طهى كامل
١٥	Lamb Chop	ريش الضأن
٢٠	Pork Cutlet	لحم الخنزير شرائح
٢٠	Veal Cutlet	البتلو شرائح
٢٥ - ٤٠	Game	طيور الصيد
٢٥	Pigeon,Roasted or Grilled	الحمام رستو أو مشوى
من ١٢	Roast Game Birds (Small)	طيور الصيد الصغيرة
إلى ٤٥	Roast Game Birds (Large)	طيور الصيد الكبيرة
٤٠	Chicken en Cocotte	الدجاج فى الإناء الفخار (كوكوت)
٢٠	Chiken Wing Fillet	شرائح الدجاج
٢٠	Potatoes, Fried	البطاطس المحمرة
١٠	Potatoes, Mashed	البطاطس المدهوكة
١٠	Potatoes Sautees	البطاطس سوتيه
١٠	Potatoes Boiled	البطاطس المسلوقة
٣٥	Soufflé	السوفليه

أهم الأدوات المتداولة داخل المطبخ (الكبير)

طاسات مستديرة للتحمير

طاسات مختلفة لعمل الصلص

طاسات مختلفة الأنواع لعمل السوتيه

مضارب سلك ذات مقاييس مختلفة لأغراض عديدة

أشكال مختلفة من المغارف

مجموعة الكبش

ملف للعجائن (متعرج) ملف للعجائن (حاد)

نشابة لفرد العجين

فرشاة العجائن منخل الدقيق فرشاة للحلوى

مطاحن الفلفل

سلة للخبز

كرافات للشاى

مصافى للشوربة مصفاة للشاى

مصفاة قمعية الشكل ذات مقابض

مصفاة مختلفة الأشكال

إسباتول ذات أشكال مختلفة

شوك للحوم

ماسك لشرائح اللحم

شوك الفوندو

إناء لتنظيف الخضروات وغسلها

صوانى مستطيلة مرتفعة الجوانب لأغراض الطهى (ذات غطاء)

أشكال أخرى للصوانى المستطيلة الشكل

تنسيق الأوعية Gastronorm containers

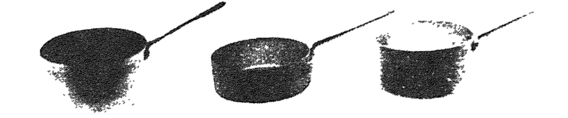
أشكال مختلفة للقوالب

أشكال تستخدم فى الحلوى

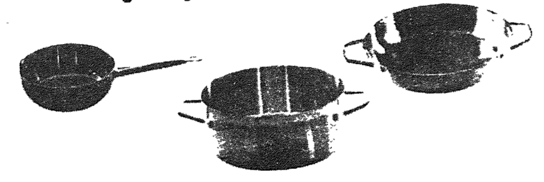
أهم الأدوات المتداولة داخل المطبخ (الكبير)



طاسات مستديرة للتحمير



طاسات مختلفة لعمل الصلص



طاسات مختلفة الأنواع لعمل السوتيه



مضارب سلك ذات مقاييس مختلفة لأغراض عديدة



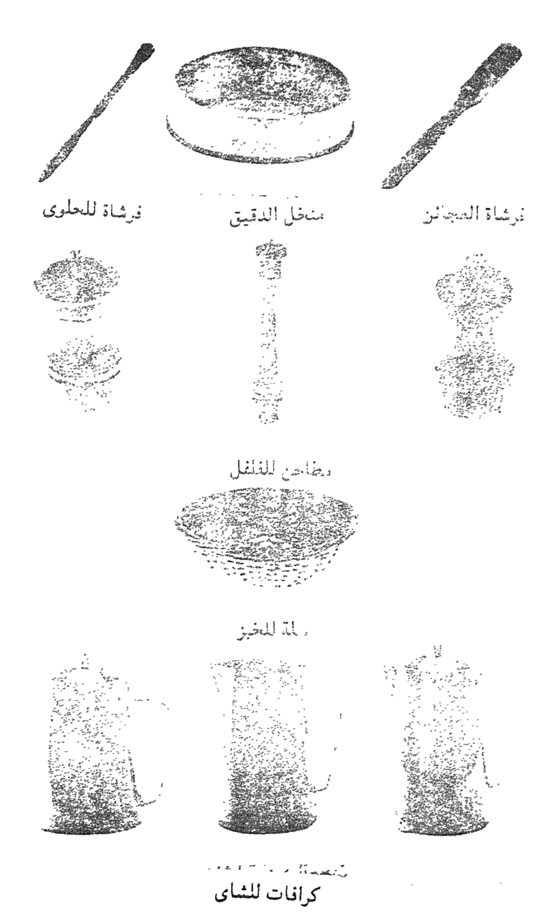
أشكال مختلفة من المغارف

مجموعة الكبش

ملف للعجائن (متعرج)

ملف للعجائن (حاد)

نشابة لفرد العجين



فرشاة العجائن   منخل الدقيق   فرشاة للحلوى

مطاحن للفلفل

سلة للخبز

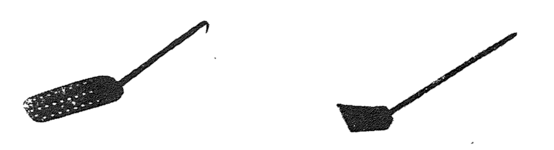
كرافات للشاى

مصافى للشوربة

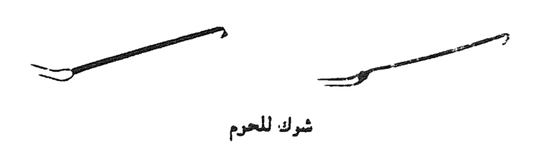
مصفاة للشاى

مصفاة قمعية الشكل ذات مقابض

مصفاة مختلفة الأشكال



إسباتول ذات أشكال مختلفة



شوك للحوم

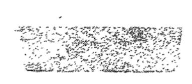


[illegible] لشرائح اللحم

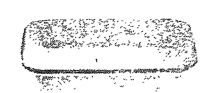
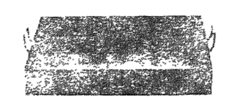
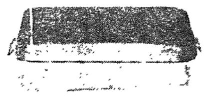
شوك الفوندو



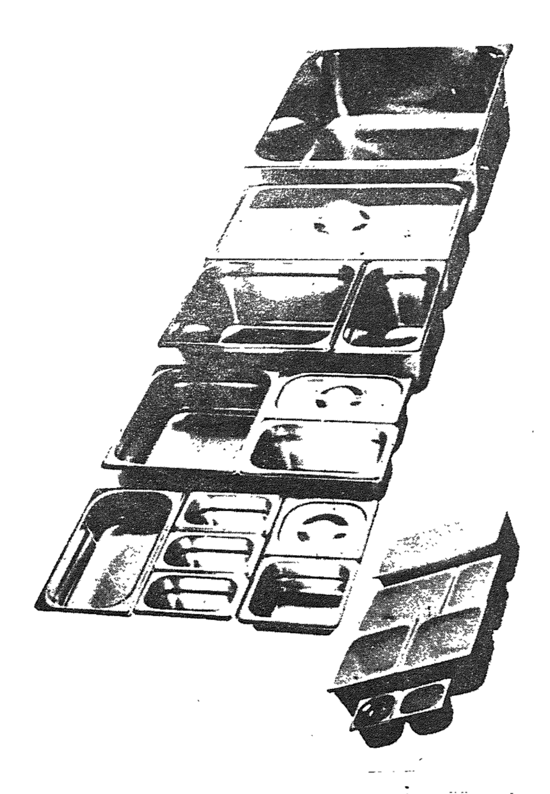

إناء لتنظيف الخضروات وغسلها

صواني مستطيلة مرتفعة الجوانب لأغراض الطهي (ذات غطاء)

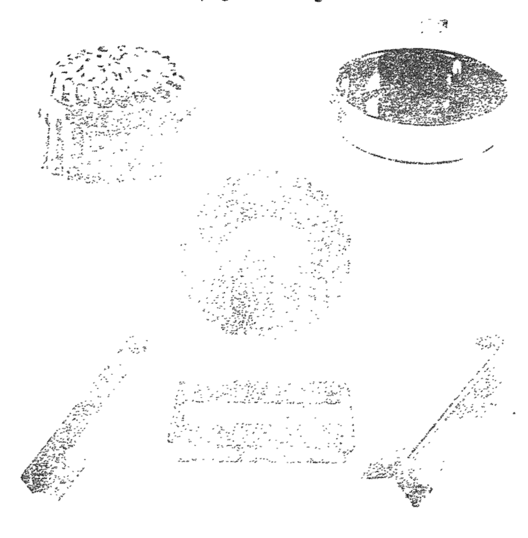




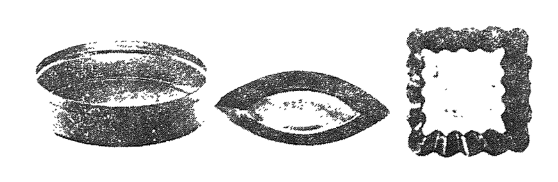
أشكال أخرى للصواني المستطيلة الشكل



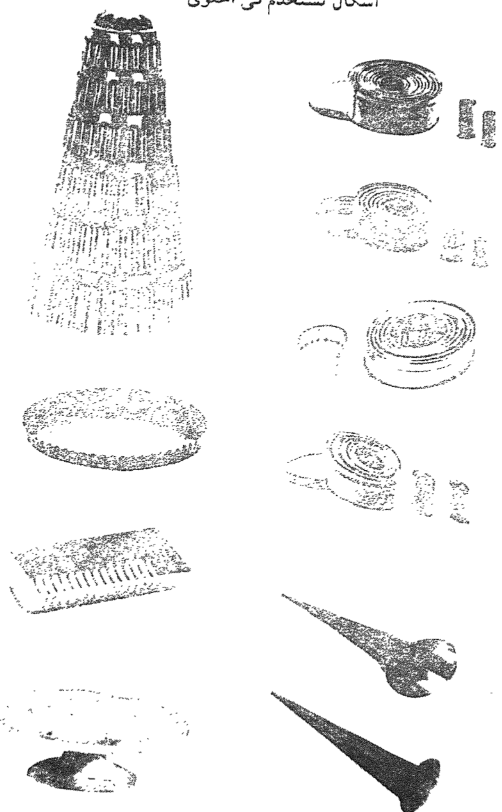
Gastronorm containers تنسيق الأوعية

أشكال مختلفة للقوالب





أشكال تستخدم فى الحلوى



أدوات التقطيع فى المطبخ

١- سكينة الشيف	CHEF'S KNIFE
٢- سكينة هام	HAM KNIFE
٣- سكينة اللحم البارد	COLD MEAT KNIFE
٤- سكينة سمك السالمون	SALMON KNIFE
٥- سكينة السلامى	SALAMI KNIFE
٦- سكينة الخبز	BREAD KNIFE
٧- سكينة الأطعمة المجمدة	FROZEN FOOD KIFE
٨- سكينة لقطع الرستو	ROAST SLICING KNIFE
٩-	BONIN KNIFE
١٠- سكينة (ثقيلة) للتقطيع (قطع صغيرة جدا) (تخريط)	HEAVY CHOPPING KNIFE
١١- سكينة التقطيع لقطع صغيرة جدا (فرم)	CHOPPING KNIFE
١٢- سكينة للجبن	CHEESE KNIFE
١٣- سكينة للجبن (تستخدم عند التقديم أمام الضيف)	CHEESE SERVING KNIFE
١٤- سكينة للجبن ذات الأحجام الكبيرة	CHEESE KNIFE, 2 WOODEN HANDELS
١٥- سكينة شط (لتقسيم أو تشطير الذبيحة)	CLEAVER
١٦- منشار العظم	BUTCHER'S SAW
١٧- سنان الأسلحة	KNIFE SHARPENER
١٨-	MEATTENDERIZER, HEAVY
١٩-	MEATTENDERIZER
٢٠- مرونة (مقص) الجز والقص للطيور بأنواعها	POULTARY SHEARS
٢١- مقص للأغراض المختلفة فى المطبخ	ALL PURPOSE KITCHEN SCISSOR
٢٢- مقص للسمك	FISH SCISSORS

٢٣- اسطوانى لتقطيع الزبدفي شكل (ودع صغير)
BUTTER ROLLER

UTILITY KNIFE ٢٤- سكينة للأغراض العامة

POTATO PEELER ٢٥- مقشرة البطاطس

GRAPE - FRUIT KNIFE ٢٦- سكينة الجريب فروت

OYSTER KNIFE ٢٧- سكينة المحار

APPLE CARER ٢٨- مقورة التفاح

OLIVE STONE REMOVER ٢٩- معذل لنزع نوى الزيتون

GARLIC PRESS ٣٠- معصرة أو مكبس الثوم

FISH SCRAPER ٣١- مكشط السمك (لنزع القشور)

٣٢- ملعقة للبطيخ (والبطيخ فى شكل كرات صغيرة)
POTATO AND MELON SCOOP

ICE CHIPPER, 1 PRONGS ٣٣- مكسر للثلج بشوكة واحدة

٣٤- مكسر للثلج ذات ستة أشواك
ICE CHIPPER, 6 PRONGS

LEMON DECORATIO KNIFE ٣٥- سكينة لتجميل الليمون

٣٦- قاطع للبيض فى شكل حلقات أو أشكال أخرى
EGG SLICER

٣٧- مفتاح زجاجات ذو سكينة
CORK SCREW WTTH KNIFE

CORK SCREW ٣٨- فتاحة زجاجات نبيذ

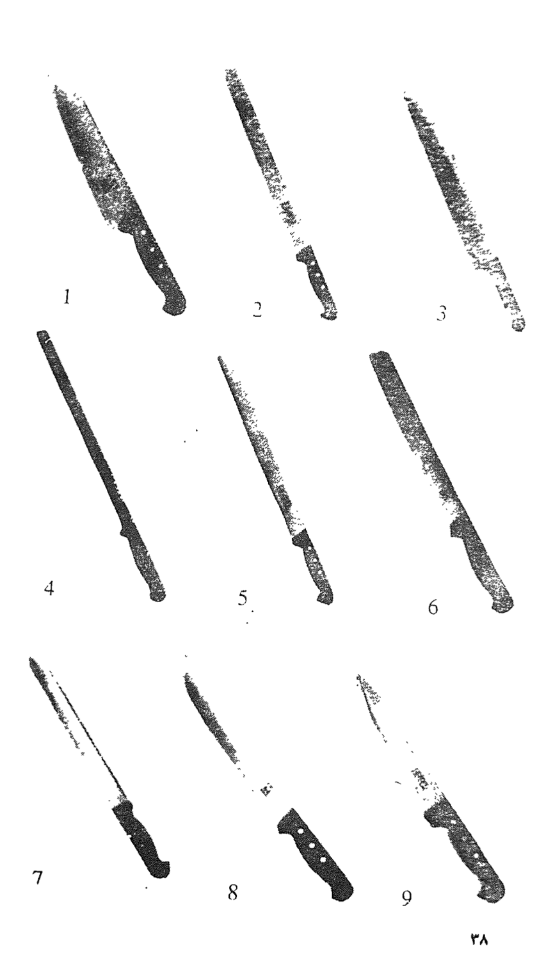
٣٩- اسباتول بسلاح مستقيم
SPATULA, STRAIGHT BLADE

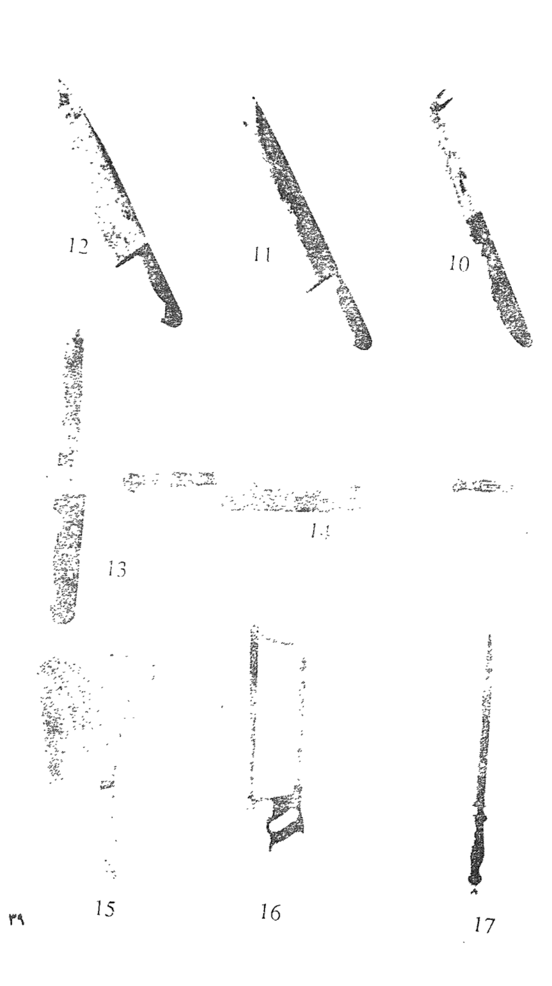
ANGLE SPATULA ٤٠- اسباتول ذو زاوية

TRIANGULR SPATULA ٤١- اسباتول مثلث الشكل

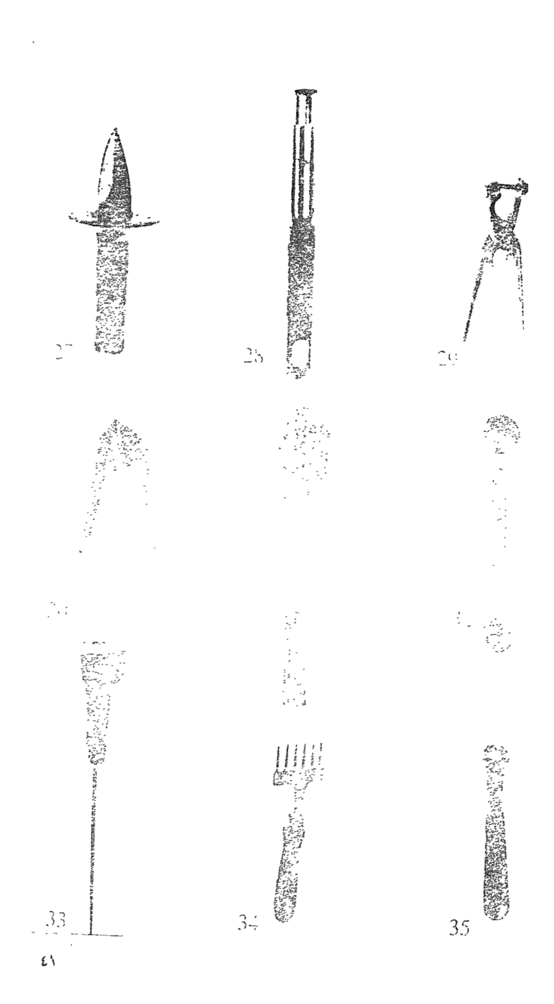
وهناك أيضاً أدوات وتجهيزات أخرى مثل :

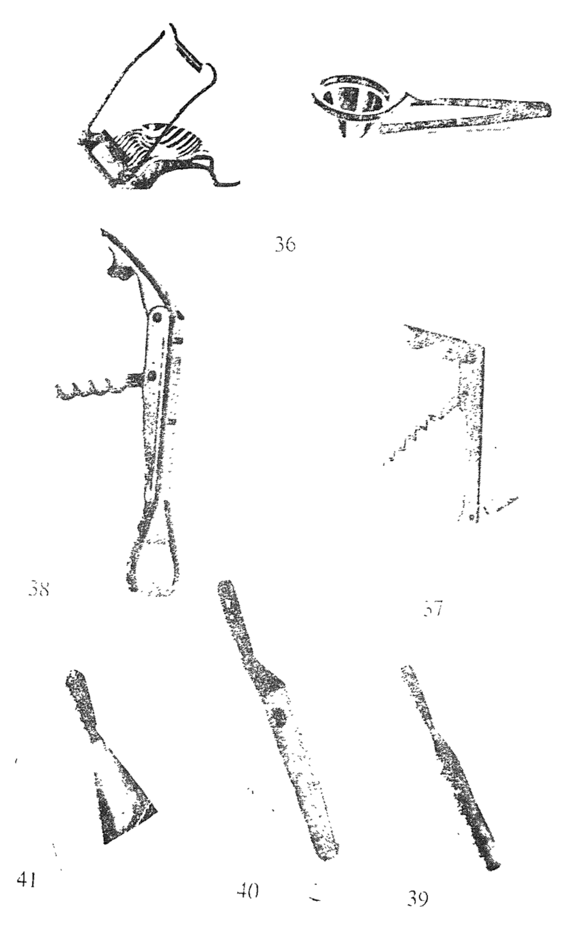
أرفف - موائد للتحضير - كسرولات - ملاعق خشبية - غرف للتثليج - ماكينة خفق البيض - أحواض للغسيل - ماكينة فرم اللحوم - قرمة للحوم - علب للتوابل - بلابل - أوانى فخار - كنك للقهوة - ماكينة العصير - سرافيس - أوانى للصلص - وصوانى للحلوى - براميل للفضلات - ملاعق الچيلاتى - سلة الفواكة .


1
2
3
4
5
6
7
8
9


12
11
10
13
14
15
16
17


18
21
24
25
26


33
34
35


36
38
37
41
40
39

بعض الماكينات الثابتة داخل المطبخ

ماكينة تستخدم لأغراض عديدة تتعلق بالخلط والخفق

ماكينة تهريم الثلج (جرش الثلج)　　ماكينة لعمل الجبن المبشور

لتقطيع وتحمير خبز التوست

لتسخين الأطباق　　ماكينة القلى

لغلى المشروبات　　لتسخين سطح الأطعمة

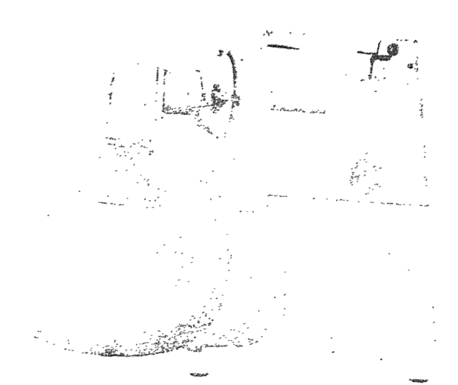
موازين أوتوماتيكية

لتقطيع شرائح اللحوم　　ماكينة لضغط الهامبورجر

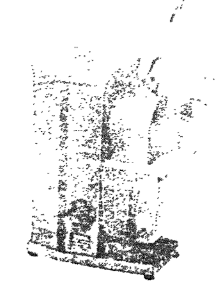
بعض الماكينات الأخرى :

أفران / شوايات / مفرمة الجبن / قزان بخار / ماكينة الشورب / ماكينة الچيلاتى / ماكينة تقشير البطاطس ..... إلخ .

بعض الماكينات الثابتة داخل المطبخ



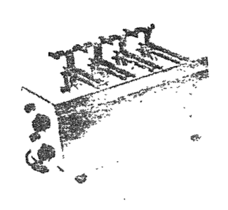
ماكينة تستخدم لأغراض عديدة تتعلق بالخلط والخفق



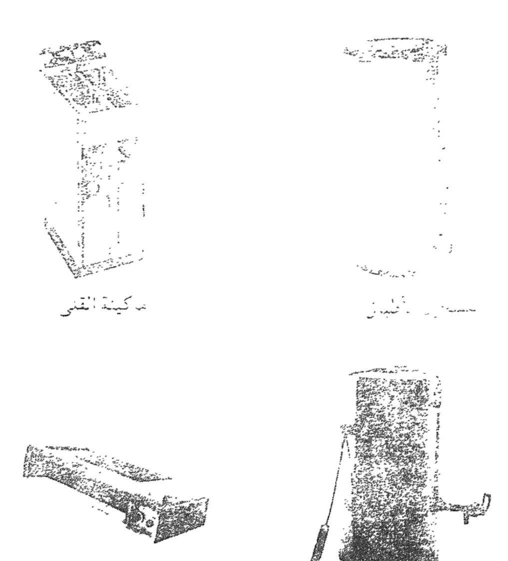
ماكينة لعمل الجبن المبشور



ماكينة تهريم الثلج (جرش الثلج)



لتقطيع وتحمير خبز التوست

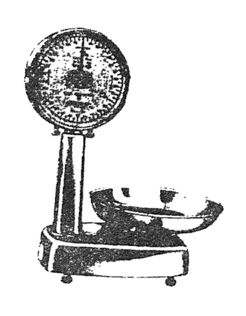


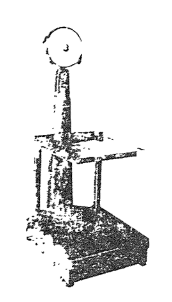
ماكينة القلى

سخان الخبز

لتسخين سطح الأطعمة

لغلى المشروبات





موازين أرتوماتيكية

ماكينة لضغط الهامبورجر

لتقطيع شرائح اللحوم

بعض المصطلحات الفرنسية

المصطلح		معناه
ترانشية	TRANCHÉ	تقطيع الأطعمة لشرائح رقيقة
جولين	JULIENNE	تقطع الأطعمة لقطع صغيرة
بوشية	POCHÉ	سلق الأطعمة فى ماء ساخن
بانيه	PANÉ	يتم تتبيل الأطعمة فى الدقيق والملح والفلفل ثم
		البيض المخفوق ثم لباب الخبز المفرى
مارنييد	MARINADE	عندما يوضع الطعام (خام) فى الخل والزيت
أورديفر	HORSD'OEUVRES	والليمون
		عبارة عن مشهيات من الأطعمة تقدم فى بداية
جارنية	GARNIR	الوجبة لفتح الشهية
جراتان	GRATIN	تجميل الأطعمة بإضافة مجملات الطعام لها
		عندما يحمر سطح الأطعمة بوضعها فى (السلبندر)
فميه	FUMÉ	عندما تدخن الأطعمة بوضعها فى غرف وإشعال
		نوع من الخشب (نشارة الخشب) لها رائحة حتى
		يتم التدخين التام مثل سمك السالمون وغيره من
		الأسماك
فلامبية	FLAMBÉ	الطهى أمام الضيف مع الإشتعال بالكحوليات
فارسية	FARCE	وتعنى الحشو مثل حشو الخضروات والحمام ... الخ
		تتكون من البصل والكرات والكرفس والجزر وورق
بوكية جارنية	BOUQUET	اللاورو
	GARNI	عند سلق اللحوم مع الخضروات أو العظم مع
بيون	BOUILLON	الخضروات ينتج البيون
		مكعبات من الخبز تطهى فى الزبد وعادة تضاف
كريتون	CROÛTONS	لبعض الشوربة
		تقطيع الأطعمة مثل الطماطم إلى مكعبات
كونكاسية	CONCASSEE	طبق يقدم عادة فى بداية الوجبات فى المطاعم
انترية	ENTREE	تقطيع الأطعمة إلى قطع رفيعة
إيمانسية	EMINCÉ	

(تابع) المصطلحات الفرنسية

المصطلح		معنـــــاه
فوند	FOND	أســاس الصــوصــات ويتكون من البــصل والجــزر والطماطم والثوم والكرفس والعظم وورق اللاورو والماء
بان ماری	BAIN - MARIE	عبارة عن حمام بخار عندما نضع الأطعمة فى الإناء ووضع الإناء على إناء آخر به ماء ساخن .
بلانشية	BLANCHIR	عدم طهى الأطعمة طهى كامل وهو طهى مبدىء .
شنوا	CHINOIS	عبارة عن مصفاة يصفى فيها الأطعمة .
دارن	DARNE	عبارة عن شرائح سمكها كبير من الأسماك .
اسكالوب	ESCALOPE	عبارة عن شرائح من اللحوم .
سوتيه	SAUTÉ	الطهى السريع فى الزبد .
تورنية	TOURNÉ	خلط الأطعمة (تقليبها) .
بارفميه	PARFUMER	عندما نضيف النكهات المختلفة للأطعمة .
دوكسيل	DUXELLES	عندما تطهى الأطعمة وخاصة اللحوم مع المشروم (عش الغراب) .
شوفروا	CHAUD - FROID	صوص مع الجيلاتينة تدهن بها الطيور واللحوم .
التجميل	DÉCORER	تجميل الطبق ووضع الأطعمة للتزيين .
تجهيز	PRÉPARER	تجهيز الأطعمة والأدوات .
سلة القلى	FRITURE	توضع بها الأطعمة للقلى فى الزيت .

بعض التوابل الشائعة

كارى CURRY	- عبارة عن جنزبيل وشطة وكزبرة وفلفل وقرنفل ولاورو وثوم وجوزة الطيب وبعض الأسماك وليمون وقرفة (قشر) .
زعفران SAFRAN	- نبات له أزهار تقطع وتعرض للشمس ، ويدخل الزعفران فى أطعمة عديدة خاصة شوربة الأسماك (البويابيز) .
القرنفل GIROFLE	- يأتى من سنغافورة وهو على شكل أزهار .
القرفة CANELLE	- تزرع عادة فى بلاد الصين وتدخل فى تركيب معظم أنوا ع الحلوى .
اللاورو LAURIER	- يسمى باسم ورق الغار ويدخل فى معظم الأطعمة بالمطبخ ويحتوى على زيوت .
الزعتر THYM	- له رائحة جميلة ويدخل فى معظم الأطعمة .
جنزبيل GINGEMBRE	- عادة يأتى من الهند يتميز بالمزازة ويدخل فى معظم الأطعمة خاصة السلطة والحلوى .
التراجون ESTROGON	- يستخدم فى معظم الأطعمة كالصوصات والسلاطات ويتميز بالطعم والرائحة الطيبة .
حصى اللبان ROMARIN	- يتميز بالمرارة له رائحة نفاذة ويستخدم فى معظم الأطعمة كالشورب ويدخل فى تركيب معظم المتبلات .
النعناع MENTHE	- له رائحة ذكية ويدخل فى تركيب معظم السلاطات وقليل من الصلص .
الكزبرة CORIANDRE	- عادة تزرع فى ج . م . ع ولونها مائل للبنى وتدخل فى معظم الأطعمة كالشورب والخضر وخلافه .
الكمون CUMIN	- يزرع عادة فى بلاد الشرق ويدخل فى تكوين معظم الأطعمة كالأسماك والشورب .
العرعر GENIÉVRE	- يزرع فى أوروبا ويدخل فى تركيب معظم الأطعمة كما يدخل فى تصنيع الجبن .

المستاردة MOUTARDE	- يوجد نوعين من المستاردة الإنجليزى والفرنساوى ، لها أنواع عديدة منها اللون الأصفر والداكن وعادة تكون على هيئة (بودرة) بالإضافة إلى بعض التوابل الأخرى وتدخل فى معظم الصلص كما شرحنا فى باب الصلص .
جوزة الطيب MACIS	- من الهند وتدخل فى تتبيل الأطعمة وحجمها صغير وبنى .
الينسون ANIS	- يزرع عادة فى أمريكا وإيطاليا وهو من الأعشاب المهمة فى عمل بعض أنواع العجائن .
الفانيليا VANILLE	- تأتى عادة من بلاد المكسيك ولها رائحة عطرية وتدخل فى تركيب معظم أنواع الحلوى .
الكايين CAYENNE	- تزرع غالبًا فى أمريكا وتشبه (الشطة) وتدخل فى تركيب معظم الأطعمة وخاصة الصوصات .
الفلفل POIVRE	- يوجد منه نوعان الأسود ، والأبيض ويأتى عادة من الجزائر وبلاد الهند ويدخل الفلفل فى معظم الأطعمة .
بابريكا PAPRIKA	- تتم زراعتها فى دول أوروبا خاصة الجنوبية وهى نوع من أنواع الشطة وتدخل فى معظم الأطعمة خاصة مكعبات اللحوم مع البصل وتسمى (جولاش) .
الكابرى CAPRES	- يزرع عادة فى الجزائر وفرنسا ويدخل فى تركيب قليل من الأطعمة .
فجل برى RAIFORT	- يتم تقديمه عادة ع اللحوم .
ريحان LE BASILIC	- من الريحان مضاف إليه التوابل ويستخدم فى الصلص .



الباب الثانى

قوائم الطعام

MENU FOR FOODS

قوائم الطعام عبارة عن قوائم يدون فيها أسماء الأطباق التى تتكون منها الوجبة ويتم ترتيب الأطباق على حسب تقديمها وتأسس هذه الأطباق على قواعد سليمة ونظام معين وتختلف قوائم الطعام من ناحية المستوى والدرجة السياحية .

أنواع قوائم الطعام :

١ - قوائم محددة ومعنى محددة أى محددة الأنواع والسعر والوقت .

٢ - قوائم محددة إختيارية تسمح بالإختيار بكل بند من القائمة .

٣ - قوائم الطعام حسب الطلب وتشمل عدة أنواع من الأطعمة وتجهز هذه الأنواع من الأطعمة بمجرد طلبها .

يجب مراعاة النقاط التالية عند عمل قوائم الطعام :

١ - إستخدام أطعمة الموسم وكذلك المحلية .

٢ - مراعاة السعر الحرارى والعناصر الغذائية .

٣ - عدم استخدام أنواع متماثلة فى القائمة الواحدة مثل تشابه أطباق اللحوم والأسماك والصلص وعدم تكرار الألوان والأسماء والشكل والنوع .

٤ - الإهتمام بالمنصرف من الأسعار (الميزانية) وثمن البيع .

٥ - مراعاة جنسيات الضيوف وأذواقهم .

٦ - مراعاة الأخطاء النحوية والهجائية .

ملحوظة :

أنظر نماذج لقوائم الطعام فى الباب الثالث .

المشهيات (فواتح الشهية)

HORS D'OEUVRE (APPETISER)

المشهيات من الأشياء المحببة وتكون فى مقدمة الوجبات وتقدم لفتح الشهوة ولها أشكال وألوان مختلفة مثل :

ANCHOVIES	أنشرجة
CAVIAR	كافيار
SMOKED EEL	سمك الثعابين المدخنة
SHRIMPS AND PRAWNS	الجمبرى
OYSTERS	الأصداف - المحار
SNAILS	القواقع
COLD SAUSAGE	السجق البارد
SMOKED SALMON	سمك السالمون المدخن
TUNNY FISH	سمك التونة
SMOKED HAM	قطع من لحم الخنزير المدخن
CELERIAC	الكرافس
SMOKED TROUT	التراوت المدخن (أرقط اللون)
MUSHROOMS	عش الغراب
GRAPE FRUIT	جريب فروت
TOMATOES	الطماطم

تقدم هذه الأطباق غالبا مع مجموعة من الخبز المحمر أو التوست وزبد وخل ، فقد تقدم أيضاً على بعض من الفطائر الهشة اللذيذة .

أمثلة لبعض أنواع المشهيات الشائعة

الكنابية

CANAPÉ

الكنابية عبارة عن شرائح من التوست المدهون بالزبد أو الزيت وتشكل شرائح الخبز بأشكال صغيرة منها المستدير والبيضاوى والمثلث وتغطى بأنواع مختلفة من الأطعمة مثل الجبنة – السردين – التونة – الجمبرى – الأنشوجة – السالمون – كبد الأوز – البيض – اللسان – الدجاج .

كنابية الأنشوجة ANCHOVY CANAPÉ

المكونات :

شرائح من خبز التوست	١ *ملعقة شاى بقدونس مفرى*
١ *صفار بيض مفرى*	١ *بياض بيض مفرى*
شرائح الأنشوجة	*زيت الزيتون*

طريقة العمل :

تقطع شرائح التوست حسب الرغبة وتسخن فى الزيت أو تحمص فى السلبندر وتترك لفترة حتى تبرد وتوضع طبقة من الزبد والأنشوجة على شرائح التوست ويوضع صفار البيض المفرى على جزء من التوست والجزء الآخر بياض بيض مفرى وعلى الجوانب بقدونس مفرى ثم توضع قطع الأنشوجة على سطح التوست بأشكال مختلفة .

كنابية الجمبرى SHRIMP CANAPÉ

المكونات :

نصف كيلو جمبرى	دوائر من خبز التوست
زبد	صفار بيض مفرى

طريقة العمل :

١ - يقطع التوست ويطهى فى الزبد ثم يترك حتى يبرد .

٢ - يوضع « يرش » سطح قطعة التوست بصفار البيض المفرى ثم يجمل بالجمبرى على أشكال مختلفة ، أو يمكن أن يدهن بالزبد بالبقدونس .

٣ - تجمل قطع التوست بالبقدونس المفرى .

سمك السالمون SMOKED SALMON

المكونات :

توست محمر	نصف ليمونة	حلقات بصل
كابرى	مطحنة الفلفل	زجاجة الخل

طريقة التجهيز :

١ - يقطع السالمون المدخن إلى شرائح رفيعة جداً فى المطعم أمام الضيف .

٢ - يوضع السالمون على لوحة التقطيع .

٣ - أمسك السكين فى اليد اليمنى وإقطع الجزء الجاف من السمك .

٤ - إبدأ التقطيع من ناحية الذيل بميل على أساس أن تكون الشريحة رفيعة ومتساوية .

٥ - لف الشريحة على الشوكة وضعها فى الطبق ويستحسن وضع قليل من الزيت « الذرة » على السمك بعد التقطيع .

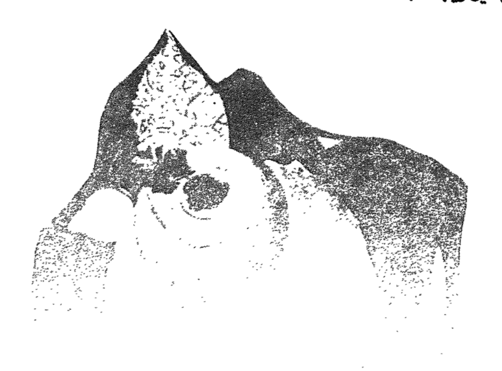
جريب فروت GRAPE FRUIT

المكونات :

نصف قطعة جريب فروت *قطع من لحم الكابوريا* *صوص كوكتيل*

طريقة العمل :

يتم تفريغ الجريب فروت ثم يحشى بلحم الكابوريا ويغطى بصوص الكوكتيل ويجمل بالكافيار ونصف ليمونة وصدف الكابوريا . شكل رقم (١)



شكل رقم (١)

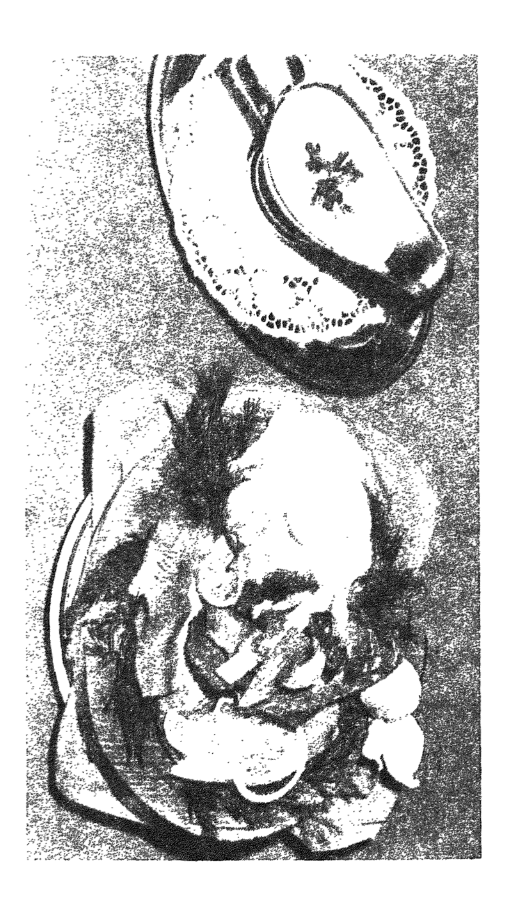
سمك الثعابين مع سمك السالمون المدخن

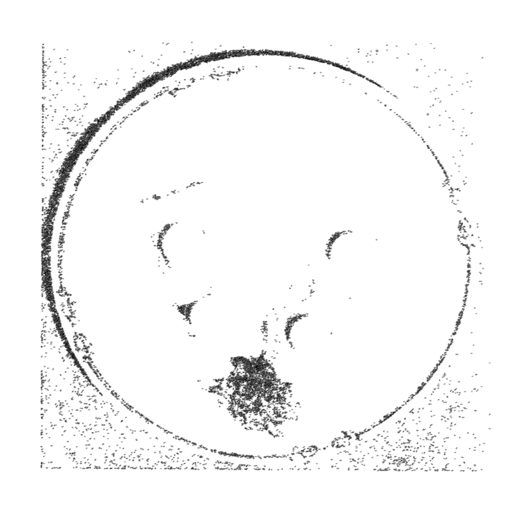
SMOKED EEL - SMOKED SALMON

شرائح من سمك الثعابين المدخنة والسالمون المدخن

يقدم مع المخللات وقطع من التوست والليمون.

شكل رقم (٢)





شكل رقم (٣)

SEA FOOD PANCAKES بانكيك مع فواكه البحر

المكونات :

١٠٠ جرام زيت ١ كوب لبن ١٢٥ جرام دقيق ٣ بيضات

كاردينال صوص (صلصة بون فام مع زبد الجمبرى)

قليل من السكر والملح

مجموعة من الأسماك تقطع قطع صغيرة مع فواكه البحر

طريقة العمل :

- يخفق البيض ويضاف إليه الدقيق وأضف اللبن والملح والسكر .
- طاسة بها قليل من الزيت ويوضع فيها المخلوط وعندما يطهى يقلب على الجانب الآخر .
- يتم حشو البانكيك بقطع الأسماك وفواكه البحر بعد أن تطهى فى الزبد والبصل ويلف البانكيك ويغطى بكاردينال صوص وتطهى فى الفرن (السلامندر) . شكل رقم (٣)

الجمبرى كوكتيل SHRIMPS COKTAILS

المكونات :

١ ملعقة كاتشوب مع مايونيز صوص (صوص كوكتيل)

١/٤ ليمونة (عصير)

قليل من الملح والفلفل

عدة نقط من صلصة التوباسكو

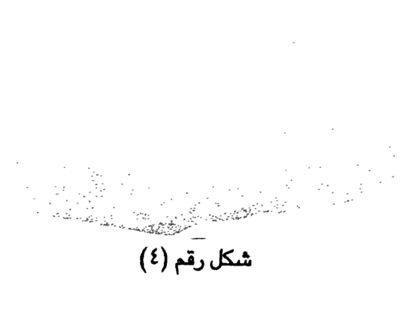
٦ قطع جمبى مسلوق

شرائح الخس الصغيرة

طريقة العمل :

- يتم تقليب الليمون والملح والفلفل والتوباسكو ثم أضف الجمبرى مع التقليب .
- توضع شرائح الخس فى أسفل الإناء الخاص بالجمبرى كوكتيل .
- وتوضع عليها المكونات السابقة وتغطى بصوص كوكتيل ويزين بالبقدونس والليمون والجمبرى .
- يقدم على ثلج مجروش .

شكل رقم (٤)



شكل رقم (٤)

شكل رقم (٥)

SHRIMP AND SNAILS الجمبرى مع القواقع

المكونات

٤ قطع جمبرى	٣ قطع قواقع	بصل
خل ونبيذ أبيض	٢٠ جرام زبد منردوتيل	لاورو

طريقة العمل:

- ينظف الجمبرى ويزال قشره ثم يوضع فى الزيت وعليها الملح والفلفل ثم يطهى على الشــواية ويقلب على الناحيــة الأخــرى ويقــدم مع البقدونس والليمون. **شكل رقم (٥)**

تجهيز القواقع :

تجهز كمية من الخل والنبيذ الأبيض والبصل المفرى وورق اللاورو وعندما تغلى توضع عليها القواقع لتسلق على البخار . بعد ذلك يرفع قلب القواقع وتخلط مع زبد المتردوتيل وقلب الخبز المفرى والثوم والبقدونس المفرى ويخلط جيداً ثم يحشى به القواقع ويوضع عليه قليل من الزبد السائل على السطح ويدخل السلبندر ، يوضع الجمبرى والقواقع فى الطبق الخاص بالقواقع .

ريسول (سامبوسك) RISSOLES

المكونات :

٢ بيضة منهم واحدة مسلوقة تقطع		ملح
٣ كوب دقيق	ملعقة صنوبر	ماء بارد
١/٢ كوب زيت		١/٤ كيلو لحم مفرى

طريقة العمل :

يوضع الدقيق فى إناء ويضاف إليه الزبد ويجهز فجوة فى الوسط ويوضع فيها البيضة المخفوقة والماء ثم يخلط « عجينة متوسطة الليونة » ثم يوضع عليه قطعة قماش (مبللة خفيف) ويترك فترة ساعة ثم يوضع اللحم المفرى فى إناء ويوضع عليه الملح والفلفل ويترك على اللهب حتى يمتص العصارات ويخلط جيداً وبعد أن يبرد يوضع البيضة المسلوقة والبقدونس المفرى ثم يفرد الخليط على المنضدة ويقطع على أشكال دائرية ويحشو كل قطعة بالمكونات السابق شرحها حتى تتماسك وبعد ذلك تطهى فى الزيت وترفع منه ويدهن السطح بالزبد السائل ثم تطهى فى فرن على لهب هادىء .

تزين بالبقدونس وأحيانًا يحشى الريسول بالجبن أو أطعمة أخرى .

أفوكادو مع الجمبرى AVOCADO WITH SHRIMPS

المكونات

٢ أفوكادو — ١/٤ك جمبرى — ١/٢ فنجان زيت

بابريكا — ١/٢ ملعقة عصير ليمون — قرفة

١ ملعقة مستاردة — ملعقة شاى بقدونس — ١/٢ ملعقة ثوم

صفار بيضة

طريقة العمل:

- يضرب البيض مع المستاردة ثم أضف الزيت قليلاً قليلاً.
- أضف عصير الليمون والبقدونس ثم الثوم ثم البابريكا والقرفة مع الخلط الجيد.
- يقطع الأفوكادو لنصفين ثم يرفع ما بداخله.
- يدهك لحم الأفوكادو مع المكونات السابقة مع الجمبرى.
- يقدم بارد.

كيش لورين

QUICHE LORRINE

المكونات :

فنجان دقيق نظيف	٥٠ بيضة (منهم واحدة صفار مضروب)
١/٢ فنجان قشدة	كوب ماء غير مملوء
كمية قليلة من جوزة الطيب	ملح وفلفل
١ ملعقة زبدة .	١/٤ كيلو لحم بقرى (مدخن) يقطع قطع صغيرة

طريقة العمل :

- يوضع الدقيق فى إناء ويتم عمل فجوة ويوضع فيها صفار البيض ، ضع الملح والفلفل .
- ضع ١/٢ فنجان الماء فى الفجوة .. يتم فرك المخلوط بالأصابع .
- ضع ١/٢ فنجان الماء قليلاً قليلاً .
- اترك المخلوط لمدة ساعتين تقريباً .
- يوضع المخلوط على المائدة ويرش بالدقيق ويثنى ثلاث مرات .
- يجهز قالب ويدهن بالزبد ويوضع دقيق ويوضع فيه المخلوط .
- يقطع اللحم البقرى .
- يضيف البيض المضروب إلى الزبد .
- أضف البهارات والملح والفلفل وجوزة الطيب .
- يطهى بالفرن لمدة ٣٠ : ٤٠ دقيقة حتى يحمر سطح القالب ثم يترك حتى يبرد .
- يمكن تقديمه ساخن أو بارد .

ولش راريبت

WELSH RAREBIT

المكونات :

- ٣٠ جرام زبدة
- ٣٠ جرام دقيق
- كوب لبن
- ١ ملعقة شاى مستاردة
- ٤ : ٦ شرائح من التوست بالزبدة
- ملح
- ٢ كيلو جبنة شيدر
- ١ ملعقة بيرة

طريقة العمل :

- سخن الزبدة فى الطاسة .
- قلب مع الدقيق لمدة دقائق وأضف اللبن تدريجياً .
- سخن حتى الغليان .
- أضف المستاردة والملح والفلفل والجبن والبيرة .
- يسخن حتى تسيل الجبن .
- ضع المكونات على التوست بالزبد الساخن .
- ضع المكونات فى السلبندر .
- يقدم مع السلاطة الخضراء والصلصة الفرنسية .

الشـــورب SOUPS

أسماء الشورب :

الشورب السميكة « الثقيلة »	THICK SOUP
الشورب الصافية « الحساء »	CLEAR SOUP
شورب الكريمة والفلوتية والبورية	CREAM SOUP, VELOUTE AND PUREÉ
شورب الأسماك وقشورها	FISH SOUP (BISQUES)
الشوربة المختلطة	MISCELLANEAUS SOUP
الشورب الباردة	CHILLED SOUPS

أمثلة لبعض الشورب الشائعة

شـــوربة الكونسومية CONSOMMÉ SOUP

المكونات :

٤ ك مرقة — ٢ قطعة بصل مطهى بالشواء

١ ورقة لاورو — ٥ر١ كجم لحم بقرى مفرى

٥٠٠ جم مزيج من الخضروات « مقطعة شرائح »

١٠ بيضات (بياض وقشر) — ملح وفلفل — فص ثوم

طريقة العمل :

– يجهز وعاء كبير ويوضع على النار فيه المرقة والخضروات واللحم والبيض والثوم والملح والفلفل والبصل . (ويضاف قشر البيض حتى تصبح الشوربة صافية) .

– تخلط المكونات جيداً مع التقليب حتى الغليان ثم تصفى وتترك على نار هادئة لمدة ساعتان تقريباً ثم تصفى .

أنواع حساء الكونسومية الشائعة

موال MOELLE

حساء كونسومية مضاف إليها نخاع

چوليين JULEINNE

حساء كونسومية مع مجموعة من الخضروات « تقطع شرائح صغيرة »

نيچ دى فلورانس NEIGE DE FLORENCE

حساء كونسومية مع الشعرية

أورينتال ORIENTALE

حساء كونسومية مع الأرز والأعشاب والطماطم وقطع من اللحم

بروفيترول PROFITEROLE

حساء كونسومية مضاف إليه بروفيترول

أندالوس ANDALOUSE

حساء كونسومية مضاف إليه طماطم كونكاسية وأرز ولحم خنزير وبيض

نيلسن NELSON

حساء كونسومية مع الأرز والجمبرى

بوشيه بالبيض OEUF POCHÈ

حساء كونسومية مضاف إليه بيضة مكسورة

تابيوكا TAPIOKA

حساء كونسومية مضاف إليه تابيوكا

بوشير BOUCHERE

حساء كونسومية مع كرنب شرائح ونخاع

بريتون BRETONNE

حساء كونسومية مع عش الغراب ومجموعة خضروات شرائح

كولبير COLBERT

حساء كونسوميه مضاف إليه بيض

شاسير CHASSEUR

حساء كونسومية مع عش الغراب والكرتيون

هنجرواز HONGROISE

حساء كونسومية مع طماطم وبابريكا

بتى مارميت PETITE MARMITE

يقدم مع الدجاج والكريتون

دوريا DORIA

يقدم مع برفتيرول وخيار

شيرى SHERRY

يقدم مع الشيرى

شوربة المنيسترونى

MINESTRONE SOUP

المكونات :

٨٥ جرام فاصوليا شرائح
١ بصلة كبيرة

٢ ملعقة زيت زيتون
ملح وفلفل

٢٢٥ جم طماطم معلبة أو طازجة
٥٦ جرام مكرونة

١ ملعقة بقدونس مفرى
جنبة مفرية

من ٢٨ إلى ٥٦ جرام بيكون
٢ ملعقة كرفس مفرى

٢٢٥ جم شرائح كرنب
١ جزرة كبيرة

١ فص ثوم
٣/٤ لتر ماء أو خلاصة اللحم

طريقة العمل :

١ – ضع الفاصوليا فى الماء طوال الليل (للنقع) (Over night)

٢ – يسخن الزيت جيداً ثم نضع شرائح البصل والثوم المفرى والبيكون

٣ – أضف (الفاصوليا) والملح والفلفل والماء وقلب بهدوء لحوالى ١٫٥ ساعة .

٤ – أضف باقى الخضروات وإطهى لمدة ٢٠ دقيقة وأضف قليل من الماء إذا احتاج الأمر .

٥ – أضف المكرونة (تفضل الإسباكتى) وإطهى حتى ينضج .

٦ – يتم تذوق الشوربية ثم أضف المتبلات إذا احتاج الأمر .

٧ – تجمل الشوربة بقطع البقدونس الصغيرة مع قليل من الجبن على سطحها .

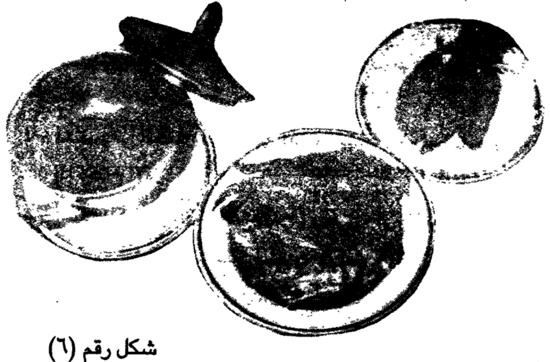
بويابيز BOUILLABAISSE

المكونات :

٥٠ جم زيت زيتون
١ قطعة بصلة مبشورة
٢ جم زعفران
١ جم زعتر
١ ملعقة معلبات طماطم
١ سمك البكلا
ورق لاورو قشر برتقال
خبز فرنسى (توست)
ملح وفلفل
١ كابوريا ٦٠ جم
٣ جمبرى متوسط الحجم بقشره
٣ محار (*Mussels*)
١/٢ لتر خلاصة السمك
١ ملعقة شاى بقدونس مفرى
١ فص ثوم
١ استاكوزة ٦٠ جرام

طريقة العمل :

- يسخن الزيت فى الطاسة .
- أضف البصل حتى يأخذ اللون الذهبى ثم أضف الثوم .
- أضف خلاصة السمك مع الطماطم وقشر البرتقال والزعتر وورق اللاورو .
- قلب لمدة ٤٥ دقيقة .
- يقطع السمك ويضاف إلى المكونات .
- أضف الجمبرى والاستاكوزة والكابوريا .
- يقدم فى طبق الشوربة قطع التوست المحمر مع الثوم . شكل رقم (٦)



شكل رقم (٦)

بولا بولا BOULA BOULA

المكونات :

١ ك لحم سلحفاة (يقطع مكعبات)

٧٥ جرام زبد

١ ورقة جيلاتين

٥ لتر حساء الكونسومية

بوكيه جارنيه شرائح

١ ملعقة شيرى

طريقة العمل :

- تسخن الزبد ثم تضاف الخضروات ويتم التقليب حتى تطهى الخضروات
- أضف لحم السلحفاة (مكعبات) .
- أغلى المكونات مع التقليب جيدا من ٢ - ٣ ساعات .
- جهز إناء آخر به ماء مغلى مع ورقة جيلاتينة ثم تنقل فيه المكونات السابقة ثم صفى المرقة على الكونسومية مع إضافة الشيرى .
- توضع الشوربة فى إناء من الفخار ويوضع عليها الكريمة .
- توضع فى السلبندر ليحمر سطحها . شكل رقم (٧)



شكل رقم (٧)

شوربة الطماطم بالكريمة

CREAM OF TOMATO SOUP

المكونات :

٢ ملعقة كبيرة كريمة لبانى — ملح وفلفل

١ بصلة متوسطة الحجم (مفروم) — ٢ ملعقة كبيرة زبد

١ جزرة — ٥٠٠ جرام طماطم

٤ ملاعق متوسطة الحجم من الدقيق — مكعبات من الكريتون

٣ أكواب من خلاصة اللحم — ورقة لاورو — ١ عود كرفس

١/٨ لتر لبن — قليل من السكر — بوكيه جارنيه (شرائح)

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى الطاسة ثم بعد ذلك البصل والطماطم والخضروات .
- يتم إضافة الدقيق مع التقليب .
- توضع خلاصة اللحم مع التقليب ويضاف الملح والفلفل واللاورو والكرفس والجزر ثم تترك الشوربة لمدة نصف ساعة تقريبا .
- تتم تصفية المكونات .
- تضاف الكريمة اللبانى إلى اللبن ثم توضع عليها الشوربة .
- تقدم الشوربة مع الخبز المحمر كريتون .

شوربة المليجاتونى MULLIGATAWNY SOUP

المكونات :

٢ بصلة	١قطعة جزر كبيرة	٢٨ جرام زبد
٢٨ جم زيت	١ ملعقة بودرة الكارى	ملح وفلفل
١ لتر خلاصة عظم الضأن	٢٨ جم دقيق	أرز مسلوق
١ تفاح مقشر منزوع البذر (مقطع قطع صغيرة)		١/٤ ك لبن
٢٨ جم ملعقة كاشمش	دجاج مطهى مقطع	كرات وكرفس
١ ملعقة منجة مخللة (شطنى)	قليل من السكر	
قليل من عصير الليمون أو الخل		

طريقة العمل :

- إقلى البصل والكرات فى الزبد والزيت حتى يأخذ اللون الذهبى .
- أضف الملح والتفاح المقطع .
- إطهى لمدة من ٤٥ : ٦٠ دقيقة .
- إخلط الدقيق واللبن .
- أضف لهم الشوربة .
- أضف الدجاج والأرز وقلب لمدة ١٠ دقائق .
- أضف المتبلات والسكر والليمون مع رش الكاشمش على السطح .

شوربة البصل ONION SOUP

المكونات :

١/٢ إلى ٣/٤ كجم بصل — ٥٦ جرام زبدة

١ لتر حساء الكونسومية — ملح وفلفل

٥٦ جم جبنة مبشورة (يفضل جبنة جرويير) — ٤ شرائح خبز فرنسى

طريقة العمل :

- سخن الزبدة فى الطاسة حتى تسيل .
- قطع البصل شرائح صغيرة وضعه فى الزبد حتى يأخذ اللون الذهبى .
- أضف الكونسومية والملح والفلفل .
- سخن بهدوء حتى الغليان مع خفض اللهب وقلب لمدة نصف ساعة .
- أضف شرائح التوست المحمر في طبق الشوربة .
- أضف الجبن فوق التوست .
- ضع الشوربة فى السلبندر لمدة ٢ : ٣ دقائق حتى تسيح الجبن .

شوربة ذيل الثور

OXTAIL SOUP

المكونات :

١ ذيل الثور صغير تقطع مكعبات — ٥٠ جم زبد

١ قطعة لفت — ٣ قطع جزر متوسط الحجم — ٥٠ جم دقيق

٢٥٠ جم كرات وكرفس — ١ بصلة كبيرة تقطع شرائح

١٫٥ لتر خلاصة اللحم أو الماء — مجموعة أعشاب

نصف كأس شيرى

طريقة العمل :

- يتم نقع ذيل الثور فى الماء لمدة ساعة ثم رفع اللحم من الماء .
- سخن الزبد وأضف الخضروات « تقطع شرائح صغيرة » واطهى لمدة ٥ دقائق .
- أضف خلاصة اللحم مع الإحتفاظ بفنجان شاى منها .
- أضف مكعبات ذيل الثور والأعشاب وقلب بهدوء لمدة ٣ ساعات .
- إخلط الدقيق مع فنجان خلاصة اللحم البارد وقلب مع الشوربة .
- سخن جيدا مع الطهى لمدة ١٠ دقائق .
- أضف الشيرى وأحيانا يضاف ما دير بدلا من الشيرى .

شوربة الدجاج مع الكريم

CREAM OF CHICKEN SOUP

المكونات :

١ دجاجة	ملح وفلفل	١ جزرة	١ بصلة
٥٠ جم زبد	عود كرفس	١٢٥ جم بسلة مطهية	
٥٠ جم دقيق	١٢٥ جم كريمة	٢ صفار بيضة	نصف لت لبن

طريقة العمل :

- قطع الدجاجة أو يمكن إستعمالها كاملة وغطيها بالماء البارد .
- أضف الملح والفلفل والخضروات .
- قلب مع التسخين لمدة من ٢ : ٣ ساعات حتى يطهى جيدا .
- إرفع اللحم من العظم وصفى من خلال مصفاة (مع الدهك) .
- أضف اللحم للمرقة وسخن حتى تصبح ثقيلة القوام .
- خلط الزبد مع الدقيق واللبن .
- عندما يصبح المخلوط ثقيل القوام أضفه إلى الدجاج وسخن جيدا .
- أضرب البيض مع الكريمة وضفه للشوربة واطهى جيدا حتى تصبح ثقيلة القوام .

TAPIOKA

– شوربة دجاج بالتابيوكا وهى عبارة عن شوربة دجاج مضاف إليها تابيوكا.

DUBARRY

– شوربة كريم دوبارى

شوربة دجاج يضاف إليها قرنبيط مسلوق

TOMATO

شوربة دجاج مضاف إليها صلصة طماطم

ANDALOUSE اندالوس

شوربة دجاج مع الطماطم والأرز المسلوق .

لوبستر بيسك
LOBSTER BISQUE

المكونات :

نصف إستاكوزة كبيرة أو إستاكوزة صغيرة	٥٠ جم زبد
نصف لتر ماء أو خلاصة السمك	*ملح وفلفل*
١ *ملعقة شاى عصير ليمون*	٢ *ملعقة كريمة*
٢٨ جم دقيق	*ربع لتر لبن*
للتجميل فلفل بابريكا وقطعة إستاكوزة	

طريقة العمل :

- إرفع اللحم (FLESH) من الإستاكوزة وقطع لقطع صغيرة .
- ضع على حدة (بعض قطع الإستاكوزة للديكور) .
- أضف الماء أو خلاصة السمك ثم عصير الليمون وقلب بهدوء لمدة ٣٠ دقيقة ثم أضف قطع الإستاكوزة .
- يصفى ثم رجع السائل للطاسة مع لحم الإستاكوزة .
- إخلط الدقيق مع اللبن وقلب الخليط في الشوربة مع الزبد والملح والفلفل
- سخن الشوربة جيدا مع التقليب حتى تصبح ثقيلة القوام .
- أضف الكريمة ثم سخن مرة أخرى .
- تزين الشوربة بالبابريكا وقطع الإستاكوزة .

شوربة السمك

FISH SOUP

المكونات :

٢ قطعة فيليه من سمك (الصول – أو موسى أو قشر بياض)

٢ ملعقة شاى بصل مفرى　　نصف لتر لبن　　٢٨ جم دقيق

١/٢ كوب نبيذ أبيض أو ٣/٤ كوب ماء　　ملح وفلفل

التجميل : شريحة ليمون – ليمون – ملعقة بقدونس مفرى

طريقة العمل :

- قشر السمك وقطعه إلى شرائح (إستخدام سكينة حادة أو مقص مطبخ)
- قلب السمك مع البصل واللبن والماء لمدة خمس دقائق .
- إمزج الدقيق مع النبيذ أو الماء .
- أضف مخلوط السمك السابق .
- إغلى المخلوط مع التقليب الجيد . أضف الزبد والملح والفلفل وسخن لمدة من ٢ – ٣ دقائق .
- ضع الشوربة فى الفنجان الخاص بها وجمل بشريحة الليمون وقليل من البقدونس .

شوربة البطاطس
POTATO SOUP

المكونات :

٤ قطع بطاطس (متوسطة الحجم) ١ قطعة بصل مفرية

١/٤ لتر لبن ١-٢ خلاصة الدجاج (chicken stock cubes)

ملح وفلفل ١/٢ لتر ماء

التجميل : ملعقة بقدونس مفرى

طريقة العمل :

- قشر البطاطس وقطعها شرائح وكذلك البصل وقلبها لمدة ٨ دقائق مع اللبن والماء وخلاصة الدجاج حتى تذوب .
- أضف الملح والفلفل مع قليل جدا من السكر إذا أردت .
- ضع الشوربة فى الفنجان وجملها بقليل من البقدونس المفرى .

شوربة الأسبراجوس
ASPARAGUS SOUP

المكونات :

١ علبة اسبراجوس متوسط الحجم ٢٨ جم زبد

نصف لتر لبن ٢٨ جم دقيق ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يتم فتح علبة الأسبراجوس وصفى السائل فى إناء مع اللبن .
- يقطع الأسبراجوس لشرائح صغيرة .
- سخن الزبد ثم أضف الدقيق مع التقليب .
- أضف اللبن مع سائل الأسبراجوس .
- وعند الغليان ضع الملح والفلفل .
- أضف شرائح الأسبراجوس .
- سخن لبضع دقائق ثم قدم الشوربة .

شوربة البنجر

BEETROOT SOUP

المكونات :

١ قطعة بنجر مطهية　　٢ (CUBES) خلاصة الدجاج أو اللحم البقرى

١ ليمونة　　ملح وفلفل　　١ لتر ماء (غير كامل)

التجميل : ١ ملعقة شاى بقدونس مفرى

طريقة العمل :

- يقشر البنجر ويبشر .
- سخن الماء مع خلاصة اللحم .
- أضف شرائح البنجر وعصير الليمون والملح والفلفل وسخن لمدة خمس دقائق .
- جمل الشوربة بالبقدونس .

شوربة العدس

LENTIL SOUP

المكونات :

١ فنجان عدس أصفر (نظيف)　　١ قطعة بصل (حلقات)

١ قطعة بطاطس (حلقات)　　١ قطعة جزر

مكعبات من الكريتون　　٨٠ جم زبد　　١/٢ لتر ماء

طريقة العمل :

- يوضع العدس في الإناء المناسب مع البصل والجزر والبطاطس والتوابل مع إضافة الماء ويقفل الإناء .
- ضع الإناء على لهب هادىء لمدة ساعة ونصف .
- صفى المكونات أو بعض الأحيان تضرب فى الخلاط مع الماء وعند الغليان يضاف له الملح والفلفل والزبد .
- تقدم مع مكعبات الخبز المحمر (الكريتون) ويجمل بالبقدونس .

شوربة الفاصوليا الخضراء

GREEN PEA SOUP

المكونات :

نصف لتر ماء | *١ خلاصة دجاجة*
١ علبة فاصوليا خضراء | *ملح وفلفل*
قليل من النعناع المجفف أو أخضر | *٣ ملاعق لبن أو كريمة*

طريقة العمل :

- سخن الماء مع خلاصة الدجاج .
- ضع الفاصوليا وإطهى لمدة ٤ دقائق فى حالة الفاصوليا المعلبة دقيقتين فقط . صفى المكونات .
- أضف النعناع والملح والفلفل ثم الكريمة وسخن جيدا .

بوتاج سان جيرمان

POTAGE SAINT GERMAIN

المكونات :

١ ك بسلة

١ ك كريمة دجاج (دقيق – كريم نشا أرز وزبد كرات – لبن – صفار بيض – بصل – قطع لحم الدجاج – كريمة)

طريقة العمل :

- يتم سلق البسلة وتصفى .
- أضف البسلة إلى كريمة الدجاج ثم تقليبها بإستمرار .
- تصفى بمصفاه وتسخن .

بوتاج جرميني

POTAGE GERMINY

المكونات :

- ١/٢ حساء الكونسومية (سادة)
- ١٠٠ جرام شوربة دجاج بالكريمة
- ٢٠ جرام سبانخ ورقية مسلوقة
- ٢ صفار بيضة
- ١٢٥ جرام كريمة

طريقة العمل :

- اضف صفار البيض مع الكريمة واضرب جيدا
- اضف الكونسومية .
- يحضر إناء به الكونسومية وأضف البيض والكريمة .
- توضع على النار .
- اضف شوربة الدجاج حتى الغليان .
- قلب باستمرار .
- عند تقديمها توضع السبانخ ويصب فوقها المخلوط .

الجازبتشو

GAZPACHO

المكونات :

١/٢ كيلو طماطم مقشرة ومقطعة

قطعة مناسبة من لبابة الخبز ١ قطعة بصل

٢ ملعقة زيت ٢ ملعقة خل وليمون

١ قطعة خيار مقشر ومقطع ١ قطعة فلفل أخضر

من ١ – ٢ قطعة ثوم مقطع شرائح ملح وفلفل

طريقة العمل :

- ضع الماء فى الثلاجة حتى يصبح مثلجا جدا .
- أعصر الطماطم فى المصفاة وصفها فى إناء مع قلب لبابة الخبز مع عصير الطماطم والزيت والخل أو الليمون والماء والثوم .
- أضف الخيار والبصل والفلفل الأخضر المبشور للإناء .
- تبل بالملح والفلفل وضعها فى الثلاجة .
- قلب المحتويات وضعها فى بولة الشوربة مثلجة .

العجائن الإيطالية والأرز

ITALIAN PASTE AND RICE

أسماء العجائن :

- كانلونى (نوع من العجائن الإيطالية)	CANNELONI
- فيتتشينى	FETTUCINE
- لازانيا (على شكل شرائح من العجائن)	LASAGNE
-مكرونة	MACARONI
- عجائن النوى (النودلز)	NOUILLES
- اسباجتى (عجائن طويلة ورفيعة)	SPAGHETTI
- الأرز	RICE
- تالياتيلى	TAGLIATELLI

* كلها عجائن إيطالية ولكن تختلف فى أشكالها وأنواعها فى بعض الأحيان .

أمثلة للعجائن :

تقدم معظم الفطائر أو العجائن مع صوص اللحم المفروم	BOLOGNAISE
يقدم مع صوص الطماطم وجبن البارمازان	NAPOLITAINE
تقدم فقط بالجبن	PARMESAN
تقدم مع صوص الطماطم وشرائح لحم الخنزير واللسان	MILANAISE
تقدم مع الزبد والجبن المبشور	ITALIENNE

طريقة عمل البتزا

PIZZA

المكونات :

٤ ملاعق ماء	٢ كوب من الدقيق	سكر بودرة
٥ ملاعق كبيرة زبد	١ ملعقة شاى ملح	١ بيضة
قطعة خميرة بيرة	زيت	

طريقة العمل :

تدهك الخميرة مع نصف ملعقة شاى سكر حتى تسيل ويضاف إليها الماء الدافىء ثم يوضع الدقيق والملح فى إناء ويضاف إليه الزبد بعد تقطيعه قطعا صغيرة ويفرك الخليط مع عمل فجوة فى الوسط للخليط السابق وتوضع فيها البيضة المخفوقة والخميرة .

يقلب السائل فى الدقيق ثم إضافة قليل من الماء الدافئ وتوضع العجينة على لوحة من الخشب عليها الدقيق وتعجن جيدا باليد مدة عشرة دقائق ثم تكور باليد وتوضع فى إناء مدهون بقليل من الزيت وتغطى وتترك لمدة من ٢ : ٣ ساعات تقريبا ثم تقلب على منضدة عليها قليل من الدقيق وتقسم العجينة إلى نصفين ويوضع كل نصف فى إناء مسطح (صينية) وتبطط براحة اليد بعد مسحها بالدقيق حتى تغطى العجينة قاع الصينية كله ويكون سمكها حوالى واحد سنتيمتر للسطح وتقشر أربع حبات من الطماطم وتشق نصين وتنظف من العصير والبذور ويغطى بها سطح البيتزا الموجودة ثم يقشر ثلاثة أو أربع فصوص من الثوم ثم يفرم جيدا ويطهى فى الزيت حتى يتخلص من الماء الموجود به دون أن يحمر ويرش على البيتزا فوق الطعام ويرش السطح كله رشا جيدا بالجبن الرومى المبشور .

تطهى فى فرن حرارته شديدة ٢٥ : ٣٠ دقيقة .

فيتاج

FEUILLETAGE

المكونات :

١ لتر ماء	٢ ك دقيق	٢ ك زبد

طريقة العمل :

- يوضع الدقيق ويوزع على المائدة ويعمل فجوة فى منتصفه ويضاف كمية قليلة من الملح .
- أضف ١٠٠ جرام زبد ثم الماء .
- يتم الخلط جيدا فى إناء ثم يوضع عليه فوطة ويحفظ فى ثلاجة لمدة ١٥ دقيقة .
- يعاد المخلوط مرة ثانية ويفرد على المائدة ثم يوضع عليه كمية من الزبد .
- تطوى على أربع ثنيات ثم تبرد مرة ثانية .
- تعاد مرة أخرى وترش بالدقيق وتطوى مثل المرة الأولى ثم توضع فى الثلاجة .
- تستخدم عجائن الفيتاج لعمل القول أوفان .
- يتم حشو القول أوفان :

ڤول أوڤان

VOL OU VENT

يتم تجهير الڤول أوان من عجينة الڤيتاج السابق شرحها ويتم حشوها بالمكونات الآتية :

١ – قطع من الدجاج وعش الغراب مع الصلصة البيضاء ويسمى (الإرين) ALAREINE

٢ – قطع من الجمبرى والصوص الأبيض ويسمى (مارينير) MARI-NIÉRE

٣ – صوص ماديرا مع التروف والواجراه (كبد الأوز) ويسمى بريجوردين (PÉRIGOURDINE)

٤ – المشروم مع الطيور البرية ويسمى شاسير

CHASSEUR

٥ – اللسان والمشروم ونبات الترون ومادير صوص ويسمى مونتجلاس MONTGLAS

٦ – الجمبرى مع فان بلا صوص ويسمى ديبواز

DIÉPPOISE

٧ – الدجاج ولحم البتلو والمشروم والصوص الأبيض ويسمى تولوزين TOU LOUSAINE

٨– ماديرا صوص والمشروم ونبات التروف

Financiere

راڤيولى

RAVIOLIS

المكونات :

٢٠ بيضة *(٨ منهم يفصل البياض عن الصفار)*

٢ ك دقيق نظيف ١/٢ كوب زيت

طريقة العمل :

- يخلط الدقيق مع صفار البيض والبيض والزيت وقليل من الماء والملح جيدا .
- يجزأ الخليط إلى ٦ أجزاء دائرية .
- يتم فرد كل جزء ويوضع عليه كمية بسيطة من البيض عن طريق دهنه بالفرشاه المخصصة لذلك .
- يتم وضع اللحوم لحشوها .
- يقطع بأشكال مختلفة .
- يتم الغليان فى الماء الساخن (به ملح وقليل من الزيت) أى يطهى على طريقة البوشيه .
- ثم يحمر فى الزبد ثم يوضع عليه الطماطم والجبن المبشورة .

عجائن النوى (النودلز)

NOUILLE

المكونات :

٣٠ بيضة منهم ١٠ صفار فقط

٢ ك دقيق *(مع مراعاة أن يكون نظيف جدا)*

كمية مناسبة من الملح

طريقة العمل :

- تتم خلط المكونات السابقة جيدا .
- يجزأ الخليط إلى أجزاء دائرية .
- يتم تغطية الأجزاء بالفوطة ويكون بها قليل من الماء .
- يتم فرد كل جزء وتلف على بعضها .
- تقطع حسب الرغبة .

النيوكى على طريقة بارزيان

GNIOCCHI PARISIENNE

المكونات :

٣٠٠ جرام دقيق	٢٠ بيضة	١/٢ لتر ماء ساخن
٢٥٠ جرام زبد	لبن	موسكات
١٥٠ جرام صوص بشامل		ملح وفلفل

طريقة العمل :

- اناء به الماء والزبد والملح ثم تسخن المكونات .
- اضف الدقيق مع التقليب الجيد .
- أرفع من على النار .

توضع المكونات على المنضدة ثم أضف البيض قليلاً حتى تصبح المكونات لينة يوضع إناء على النار به ماء مملح ثم يوضع المخلوط من الكيس عن طريق الضغط باليد ثم ترفع المكونات من الماء إلى قطعة قماش .

- أحضر سرفيس به زبد وقليل من صوص البشامل ثم توضع المكونات السابقة ويغطى بالبشامل صوص وعليه الجبن المبشور والزبد ويدخل الفرن ثم يحمر سطحه .

ويمكن أن يقدم مع : -

١- البطاطس والدقيق والبيض وتطهى بوشيه فى الماء المالح .

ثم تطهى جراتان وتغطى بصوص الطماطم والجبن ويحمر سطحه .

وتسمى بيمونتيز PIÉMONTAISE

٢- مع صلصة المادير والطماطم واللبن والبيض وسمولينا

وتسمى رومين ROMAINE

٣- مع البشمل صوص وتسمى Parisienne

الأرز RICE

١- الأرز الشرقى ORIENTAL

المكونات :

١٠٠ جرام عنب جاف (زبيب)　　٢٠ جرام زبد　　١٠٠ جرام بسلة

٢ ملعقة طماطم (منزوعة البنور) مقطعة مكعبات　　١/٤ ك أرز

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى الطاسة على لهب هادىء . أضف الزبيب مع التقليب .
- أضف البسلة والطماطم .
- ثم أضف الأرز وقلب جيداً .

الأرز مع الجبن البارميزان PARMESAN

المكونات :

١٠٠ جرام زبد　　١٠٠ جرام جبن مفرى　　١ ملعقة بصل مفرى

١/٢ ك أرز　　١/٢ ك خلاصة اللحم　　قليل من الملح

طريقة العمل :

- توضع الزبدة فى إناء على لهب هادىء وأضف البصل حتى يأخذ اللون الذهبى .
- أضف الأرز مع الخلط ثم أضف خلاصة اللحم ويتم تغطيته .
- أضف الملح .
- ضع الجبن على السطح مع قليل من الزبد، مع التقليب ويوضع قليل من الجبن على السطح .

أرز مع كبد الدجاج والمكسرات
KHALTA

المكونات :

١/٤ ك أرز — ١٠٠ جرام كبد دجاج (يقطع قطع صغيرة)

١٠٠ جرام (تشكيلة من المكسرات مثل الصنوبر واللوز .. إلخ)

٢ ملعقة دمى جلاس — ٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى الطاسة وإطهى المكسرات مع كبد الدجاج (مع ماعاة أن تكون المكسرات قطع صغيرة)
- أضف الأرز ثم الدمى جلاس مع الخلط الجيد .

كريول
CRÉOLE

المكونات :

١/٢ ك أرز نظيف — ٥٠ جرام زبد

٥٠ جرام زبدة — ١ لتر ماء

طريقة العمل :

- إناء به الماء على النار وبعد الغليان ضع الأرز مع التقليب لمدة ١٠ دقائق
- ثم يصفى من الماء وبعد ذلك يوضع فى صينية بها زيت مع الملح والفلفل وزبد ويدخل الفرن .

* وللأرز أنواع كثيرة منها :

ميلانيز MILANAISE

يقدم مع الطماطم وعش الغراب والزعفران

بيلاف PILAW

يقدم مع المرقة والزبد

ريزوتو RISOTTO

يقدم مع البصل والمرقة والجبن والزبد .

المكرونـــــــة

مكرونة إسباجتى SPEGHETTI

المكونات :

١/٢ ك مكرونة إسباجتى *قليل من الملح*

١/٢ : ١ لتر من الماء *٢ ملعقة زيت*

طريقة العمل :

- يوضع الماء فى إناء على لهب .
- أضف قليل من الملح والزيت وعند الغليان أضف المكرونة وأتركها حتى تنضج .
- تقدم المكرونة مع صلصة البولونيز أو الطماطم .

مكرونة إسباجتى مع الباذنجان والبولونيز SICILIENNE

المكونات :

١/٤ ك مكرونة *١٠٠ جرام زبد* *١/٢ ك باذنجان مقلى*

١٠٠ جرام جبن تقطع مكعبات GERVAIS

١/٤ ك طماطم مقشرة منزوعة البنور ومقطعة

١/٤ لتر صلصة بولونيز

طريقة العمل :

- تسلق المكرونة كما سبق الشرح .
- أضف صلصة البولونيز مع التقليب .
- يجهز سرفيس وضع فيه قليل من الزبد ورتب فيه الباذنجان .
- ضع عليه المكرونة ثم رتب كمية أخرى من الباذنجان وأضف الطماطم .
- أضف الجبن وقليل من الزبد .
- ضع السرفيس فى الفرن (السلبندر) ليحمر سطحه .

مكرونة جرتان GRATIN

المكونات :

١ لتر ماء	٢ ملعقة كريمة	١٠٠ جرام جبن مبشور
١/٢ ك مكرونة	٧٥٠ جرام بشمل صوص	١٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الماء ويغلى مع الملح .
- أضف المكرونة لمدة ربع ساعة مع التقليب .
- إرفع المكرونة وأضف ٢٥٠ جرام بشمل وبعد ذلك أضف الكريمة .
- أضف ٥٠ جرام جبن .
- قلب جيدا وضع قليل من الزبد ويدهن به السرفيس .
- أضف المكرونة ثم أضف ٥٠٠ جرام بشمل وأضف الجبنة مرة أخرى وقليل من الزبد .
- يوضع السرفيس فى الفرن ليحمر سطحه .

ملحوظة :

ويمكن أن تقدم المكرونة على طريقة البولونيز وتقدم مع صوص البولونيز وكذلك نابوليتان وتقدم مع صوص نابوليتان (زبد – جبن – صلصة طماطم) .

البيض EGGS

طرق طهى البيض

البيض النىء	RAWEGGS
البيض كامل السلق	HARD BOILED EGGS
البيض المقلى	FRIED EGGS
البيض المطهى فى الفرن	BACKED EGGS
البيض (نصف سلق)	SOFT BOILED EGGS
البيض المسلوق بدون قشر	POCHED EGGS
البيض على طريقة العجة	OMELETE

أمثلة لطرق طهى البيض المسلوق

DURS

المكونات :

٣ بيضات　　　　ماء

طريقة العمل :

- عند غليان الماء يضاف البيض حسب الدرجة المطلوبة للطهى .
- وبعد السلق يوضع فى ماء بارد .

* يقدم البيض المسلوق مع :

١- صلصة مورنى ويحمر سطحه ويسمى شيماى CHIMAY

٢- صوص البابريكا ويسمى هونجرواز HONGROISE

٣- الطماطم ويسمى بورتوجيز PORTUGAISE

٤- البيشمل وصوص الطماطم ويسمى أورور AURORE

٥- البصل شرائح والزبد وجبنة مبشورة وبقدونس مفرى ويسمى بولانجير BOULANGER

المقلى FRITS

المكونات :

٦ بيضات　　　كوب زيت　　　*ملح وفلفل*

طريقة العمل :

- تجهز الطاسة ويوضع فيها الزيت مع التسخين .
- يتم كسر البيض وبعد ذلك يضاف إلى الزيت .
- ويقلب البيض فى الزيت ويشكل حسب الطلب وبعد ذلك يرفع ويصفى مع التأكد من طهى الجانبين .

* يقدم البيض مع :

١- شرائح الباذنجان وصلصة الطماطم ويسمى إندالوس ANDALOUS

٢- شرائح من الخنزير ويسمى بيكن BACON

٣- المشروم وقطع الطماطم ويسمى بوردليز BORDELAISE

٤- البقدونس والطماطم ولحم الخنزير ويسمى يورك شير YORK SHIRE

٥- البيكون والطماطم المشوية ويسمى أمريكان AMÉRICAINE

٦- مع الدهون والبسلة ويسمى موسونير MOISSONNEURS

٧- مع السبانخ والأنشوجة ويسمى رومين ROMAINE

فى الإناء الفخار COCOTTE

المكونات :

٣ بيضات　　　٥٠ جرام زبد　　　ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يجهز الإناء الفخار ويوضع فيه الزبد عن طريق (الدهن) .
- يتم كسر البيض وبعد ذلك يوضع الإناء الفخار فى حمام ساخن وبعد ذلك يوضع فيه البيض المطلوب طهيه .
- ضع قليل من الملح والفلفل .
- يطهى البيض فى الفرن .

* ويقدم البيض فى الإناء الفخار مع :

١- الدجاج (عن طريق الحشو) ويسمى الإرين ALA REINE

٢- شرائح الدجاج ونبات التروف والمشروم ويسمى باريزيان PARISIENNE

٣- الطماطم والفواجراه ويسمى ديبلومات DIPLOMATE

٤- الأنشوجة والسبانخ ويسمى فلورانتين FLORETINE

٥- الطماطم والمشروم ويسمى ڤالنتين VALENTINE

٦- صوص بوردليز والنخاع ويسمى بوردليز BORDELAISE

٧- طماطم كونكاسية وصوص طماطم ويسمى بورتوجيز PORTUGAISE

٨- قطع الدجاج والفواجراه ويسمى جيانيت JEANNETTE

٩- زنجارا صوص ويسمى زنجارا ZINGARA

١٠- مع الطيور البرية والتروف ويسمى ديان DIANE

بوشيه POCHES

المكونات :

٦ بيضات — ٧ ملاعق خل — لتر ماء

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الماء والخل ويوضع على لهب حتى الغليان .

- يرفع الماء من اللهب ويتم كسر البيض وبعد ذلك توضع فى الماء ويتم وضعه على اللهب ثم تترك حتى الغليان ثم يخفض اللهب وعندما ينضج البيض يرفع ويوضع بعد ذلك فى ماء بارد ويتم تصفيته بعد ذلك .

* يقدم البيض البوشيه مع :

١- الدجاج والصوص الأبيض ويسمى الإرين	ALA REINE
٢- اللحوم الضأن والدمى جلاس ويسمى بولونير	POLONAISE
٣- السبانخ ومورنيه صوص ويسمى فلورانتين	FLORENTINE
٤- كبد الدجاج وعش الغراب ويسمى شاسير	CHASSEUR
٥- الجمبرى وأمريكان صوص ويسمى كاردينال	CARDINAL
٦- جزر مطهى بوريه وكريتون ويسمى كريسى	CRÉCY
٧- الفواجراه ومادير صوص ويسمى روسينى	ROSSINI
٨- كارى صوص ويسمى بمباى	BOMBAY
٩- مع الكارى والأرز ويسمى أندبان	INDIENNE
١٠- الصوص الأبيض والبسلة المطهية على طريقة بوريه ويسمى كلامار	CLAMART
١١- مع الطماطم ويسمى أميريكين	AMÉRICAINE
١٢- مع أورور صوص ويسمى أورور	AURORE
١٣- مع الكارى ويسمى بومباى	BOMBAY
١٤- البطاطس دوشيس ويسمى دوشيس	DUCHESSE
١٥- طماطم كونكاسية ويسمى بورتجيز	PORTUGAISE

ملحوظة :

يتم كسر البيض كل واحدة على حدة حتى تتأكد من أن كل بيضة سليمة .

أومليت OMELETTE

المكونات :

١٠ بيضات ١٠٠ جرام زبد *ملح وفلفل*

طريقة العمل :

- يكسر البيض ثم يخفق بالمضرب مع الملح والفلفل .
- يسخن الزبد فى الطاسة وأضف لها البيض المخفوق تدريجيا .
- ثم يقلب البيض ويترك ليطهى قليلاً ثم إبعد الطاسة من اللهب وإثنى الأومليت.

* ويقدم الأومليت مع :

١- طماطم كونكاسية وثوم وبقدونس ويسمى بروفنسال PROVENCALE

٢- بطاطس ونبات التروف ويسمى باريزيان PARISIENNE

٣- الخرشوف والطماطم كونكاسية ويسمى نيسواز NICOISE

٤- المشروم والطماطم والفلفل الأخضر ويسمى مكسيكان MEXICAINE

٥- الطماطم والبصل وفلفل البابريكا ويسمى هونجرواز HONGROISE

٦- مع السبانخ ويسمى فلورانتين FLORENTINE

٧- المشروم وكبد الدجاج ويسمى شاسير CHASSEURE

٨- مشروم ولحم خنزير ويسمى بون فم BONNE FEMME

٩- لبن ودقيق مع الضرب ويسمى الماند ALLEMANDE

١٠- مشروم ولسان ودجاج ويسمى أنيس سوريل AGNÉS SOREL

١١- مع النخاع ويسمى بوشير BOUCHÉRE

١٢- مع الطماطم كونكاسية والفلفل الأخضر ويسمى اسبانيول
ESPAGNOLE

١٣- مع البصل ويسمى ليونيز LYONNAISE

١٤- مع الخرشوف والبطاطس ونبات التروف ويسمى ماسكوت
MASCOTTE

١٥- مع الطماطم الكونكاسية ويسمى بورتجيز PORTUGAISE

١٦- مع الجمبرى ونبات التروف ويسمى فيكتوريا VIETORIA

الأسماك FISH

تتميز الأسماك بأنها من المواد الغذائية الهامة لأنها تحتوى على العديد من البروتينات والأملاح والفسفور ويجب مراعاة عدة نقاط هامة عند شراء الأسماك.

- التأكد من رائحة السمك (يجب أن تكون الرائحة مقبولة) .
- تماسك اللحم وعدم ترهله ويمكن عمل مراجعة بضغط الأصبع عليه فإذا ما غارت الأصبع فى اللحم دل ذلك على أن السمك غير طازج .
- يجب أن تكون العيون براقة ولامعة .
- التأكد من إحمرار الخياشيم وتماسك الزعانف .

والأسماك لها أنواع عديدة يعيش بعضها فى البحار وأخرى فى الأنهار .

ومن أهم الأطعمة التى يتم إستخراجها من الأسماك هى الكافيار حيث يؤخذ من البطن وهو عبارة عن تجويف داخله الكافيار وله ألوان عديدة منها (القاتم والفاتح) وأهم الدول التى تنتج الكافيار هى إيران وروسيا . والكافيار من الأطعمة المحبية والغنية بالقيمة الغذائية .

الدرجة الأولى (الإستراليه – السوروجا)

أقل درجة (سلمون – الشبوط) وردى اللون .

الاسترجون رمادى .

ويقدم الكافيار بطرق عديدة مع التوست والبيض المفرى والبصل المفرى والليمون .

ومن أهم المشروبات التى يمكن إقتراحها مع الكافيار هى الشمبانيا والفودكا وبعض نبيذ البورت مثل الشيرى .

ويبين الجدول الآتى أسماء الأسماك :

Poissons	Fish	أسماءالأسماك
Algrefin	Haddock	- هادوك حساس (بحرى من الرنكة)
Anguille	Eel	- ثعابين
Bar	Bass	- ذئب البحر (القاروص)
Barbue	Brill	- البريون
Blanchailles	White Bait	- صغار السمك
Breme	Bream	- ابرميس (سمك) شلبة
Brochet	Pike	- (الكراكى)
Cabillaud	Cod	- القد - بكلا - بقلا
Carpe	Carp	- الشبوط (بلطى)
Carrelet	Flounder	- سمك مفلطح يشبه سمك موسى
Crabe	Crab	- كابوريا
Ecrevisses	Cray Fish	- استاكوزة - سرطان
Flétan	Halibut	- قفندر بحرى (مفلطح)
Eperlans	Smelts	- حساس سمك (بحرى)
Esturgeon	Sturgeon	- بحرى ونهرى يستخرج منه الكافيار
Harang	Herring	- رنجة
Homared	Lobster	- استاكوزة
Huitres	Oysters	- صدفة المحارة
Langouste	Graw Fish	- كركند
Maquereau	Mackerel	- ماكريل
Merlan	Whiting	- قشر البياض (سمك بحرى أبيض اللحم)
Morue	Salt Cod	- البكلا المملح والمقدد
Moules	Mussels	- أم الخلول (نوع منها) بلح البحر - محار
Perche	Perch	- سمك نهرى (فرخ قشر)
Petoncles	Scallops	- نوع من المحار مروحى الشكل
Plie	Plaice	- سمك مفلطح (موسى)

Poissons	Fish	أسماء الأسماك
Raie	Skate	– سمك اللما
Rouget	Redmullat	– بورى أحمر (مرجان)
Saumon	Salmon	– سلامون
Truite	Trout	– التروات
Soles	Soles	– سمك موسى

طرق طهى الأسماك

السلق فى الماء البارد	BOILED
مسلوقة فى الماء الساخن	POACHED
بالبخار	STEAMED
فى الفرن	BAKED
مقلى	FRIED
مشوى	GRILLED

أمثلة لطرق طهى الأسماك

١- كابريس CAPRICE

المكونات :

٢٥ جرام زبد وزيت

قليل من الدقيق ولبابة الخبز المفرية

١ بيض

ملح وفلفل

قليل من المستاردة

١ فيليه سمك الصول

١ قطعة موز

طريقة العمل :

- يخلط البيض مع المستاردة والملح والفلفل ويخفق بالمضرب ويوضع فيه السمك .
- يتبل السمك فى الدقيق ولبابة الخبزالمفرى .
- تجهز طاسة بها زيت وقليل من الزبد .
- ضع السمك فى الطاسة وعندما يطهى يقلب على الناحية الأخرى وأيضاً الموز .
- يتم وضع الموز على السمك مثل طريقة كولبير .

٢- ريڤيرا RIVIERA

المكونات :

٥٠ جم عش الغراب (قطع صغيرة)	٣٠ جرام زبد
٢ ليمونة ٥٠ جرام خرشوف	ملح وفلفل
(كمية مناسبة من الدقيق واللبن)	٦ قطعة فيليه (سمك)

طريقة العمل :

- يطهى السمك على طريقة مانيير .
- يضاف إليه عش الغراب والخرشوف ويطهى فى الزبد ثم يوضع فى الإناء الفخار .
- أضف عصير الليمون والزبد وأضف الملح والفلفل .
- ويقدم مع البطاطس المسلوقة .

٣ – سمك كولبير COLBÉRT

المكونات :

١ قطعة سمك (صول) كبيرة الحجم

٢ بيض

ثلاث قطع من زبد المتريوتيل

قليل من الدقيق

٣٠ جرام زيت وزبد

لبابة خبز مفرية

قليل من عصير الليمون



شكل رقم (٨)

طريقة العمل :

– يخلط البيض مع المستاردة والملح والفلفل وعصير الليمون ويخفق بالمضرب ويوضع فيه السمك .
– يتبل السمك فى الدقيق ثم الخبز المفرى .
– تجهز طاسة بها زيت وقليل من الزبد على لهب .
– ضع السمك فى الطاسة وعندما يطهى .
– توضع زبد المتريوتيل فى وسط السمك كما هو مبين فى الشكل يقدم مع بطاطس مسلوقة مجملة بالبقدونس . شكل رقم (٨)

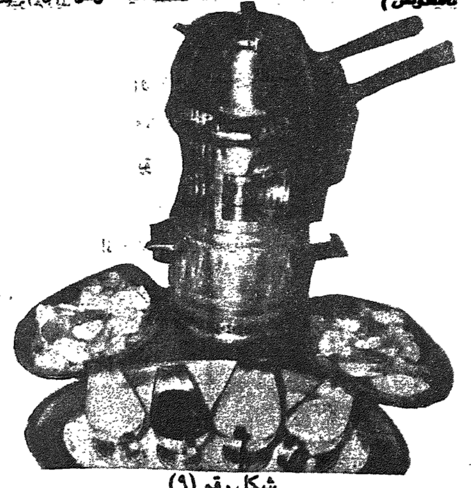
٤ – مجموعة من الأسماك الفوندو SEA FOOD FONDUE

المكونات :

٢ : ٣ فنجان زيت فول سودانى — ٦ جمبرى

١ استاكوزة — ٢ قطعة سمك قاروص

٦٠ جرام كاليماريا (يتم التقطيع إلى قطع مناسبة وتوضع فى القدر فليس مجعلة بالبقدونس) نصف انية الفوندو مملوءة بالزيت.



شكل رقم (٩)

طريقة العمل :

- يملأ الزيت أقل من نصف انية الفوندو .
- عند الغليان ينقل لموقد الفوندو .
- تجهز شوكة الفوندو لغمس قطع السمك في الزيت حتى تمام القلى .
- يتم وضع شوكة وسكينة على المائدة وطبق لتناول السمك المقلى .
- يقدم مع صوص الليمون وصوص الصويا وسلاطة الخيار والطماطم .

شكل رقم (٩)

٥- مانيير MEUNIERE

المكونات :

١ قطعة سمك فيليه   ملح وفلفل   ٢٠ جرام زيت

قليل من الدقيق   ١٥ جرام لبن   عصير ليمون

٢٠ جرام زبد   نصف ملعقة بقدونس مفرى

طريقة العمل :



- تتبل قطعة السمك بالملح والفل
- يوضع السمك فى لبن به قليل
- يوضع بعد ذلك فى الدقيق .
- تجهز طاسة بها زيت ويطهى
- يجمل السمك بشرائح الل
- يقدم مع بطاطس مسلو

شكل

شكل رقم (١٠)

٧ - فان بلان VIN BLANC

المكونات :

ربع كوب نبيذ أبيض — ملح وفلفل

١ عصير ليمونة — ٦ فيليه سمك

٣٠ جرام زبد — ١ ملعقة شاى بصل فرى

نصف كوب صوص نبيذ أبيض

١ ملعقة خلاصة عظم السمك مع الخضروات

طريقة العمل :

- تجهز صينية ويوضع فيها قليل من الزبد ويوضع البصل المفرى ثم السمك.
- أضف الملح والفلفل وعصير الليمون وخلاصة السمك ثم أضف النبيذ الأبيض.
- يغطى بورق خاص عليه قليل من الزبد.
- يطهى بالفرن لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة.
- عندما ينضج يغطى بصلصة النبيذ الأبيض وخلاصة السمك ويزين بالقيتاج.
- ويقدم مع البطاطس المسلوقة.

٧- بون فام BONNE FEMME

المكونات:

١٥ جرام عش الغراب (شرائح)

ربع كوب نبيذ أبيض

٢ عصير ليمونة

٣٠ جرام زبد

١ كوب صوص نبيذ أبيض

١ ملعقة خلاصة عظم السمك مع الخضروات «كرفس وكرات»

نصف ملعقة بقدونس مفرى

ملح وفلفل

٦ فيليه سمك

١ ملعقة شاى بصل مفرى

طريقة العمل:

- تجهز صينية مسطحة ويوضع فيها قليل من الزبد ويوضع البصل والخضروات ثم السمك.
- أضف الملح والفلفل والبقدونس.
- أضف عصير الليمون والبصل وخلاصة السمك.
- يغطى بصلصة النبيذ وعش الغراب ويطهى فى الفرن وبعد ذلك يحمر سطحه (GRATIN) ويزين بالڤيتاج ويقدم مع البطاطس المسلوقة.

٨- چوديك JUDIC

المكونات :

٦ قطعة فيليه السمك	ملح وفلفل
٥٠ جرام صلصة مورنى	٣ قطع من الخس (يطهى بريزيه)

طريقة العمل :

- يطهى الفيليه (مسلوق) ويوضع فوق الخس .
- يغطى بصلصة مورنى .
- يدخل الفرن ليحمر سطحه .
- ويقدم مع البطاطس بالبقدونس .

٩- صيادية SAYADIA

المكونات :

٧٥٠ جرام أرز	٧٥٠ جرام بصل (شرائح)
١ ك سمك	١٢٥ جرام زبد ١/٢ ك زيت

قليلاً من صلصة الطماطم

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب هادىء ويوضع نصف كمية الزيت .
- يوضع فيها البصل وبعد ذلك يضاف السمك داخل الإناء مع إضافة كمية مناسبة من ماء السمك .
- يجهز إناء آخر به الزبد ويوضع على لهب ويضاف الأرز عندما يطهى .
- ثم يؤخذ السمك من الإناء الآخر .
- ثم يضاف البصل والسمك فوق الأرز

١٠- فلورنتين FLORENTINE

المكونات :

٦ قطعة فيليه سمك — ١ بصل مفرى

٣٠ جرام صوص مورنى — ٣٠ جرام جبن مفرى

١٥٠ جرام سبانخ — ٣ ثوم مفرى

طريقة العمل :

- تطهى السبانخ فى الزبد مع البصل والثوم .
- يسلق الفيليه (بوشيه) .
- يوضع السمك فوق السبانخ وعليه صوص مورنى ثم الجبن المبشور .
- يدخل الفرن (السلامندر) ليحمر سطحه .

١١- يطهى بطريقة بوشيه مع المشروم المدهوك مع النبيذ ويسمى امبسادور AMBASSADEUR

١٢- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأبيض والاسبرج ويسمى أرجنتوى ARGENTEUIL

١٣- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأبيض والبصل والبقدونس ويسمى برسى BERCY

١٤- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأحمر والمشروم ويسمى بوردليز BORDELAISE

١٥- يطهى بطريقة بوشيه مع التراجون والنبيذ الأبيض والطماطم ويسمى كارمن CARMEN

١٦- يطهى بطريقة مانيير ويزين بالخيار ويسمى دوريا DORIA

١٧- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأبيض والبابريكا والطماطم ويسمى هونجرواز HONGRIISE

١٨- يطهى بطريقة بوشيه ويقدم مع مورنى صوص ثم يحمر سطحه ويسمى مورنى MORNAY

١٩- يطهى بطريقة مانيير مع الطماطم والليمون والثوم والكابرى ويسمى نسواز NIÇOISE

٢٠- يطهى بطريقة بوشيه مع الأسبرج والنبيذ الأبيض والتروف ويسمى أوبرا OPÉRA

٢١- يطهى على طريقة بانيه مع الموز ويسمى بتاتلى PATATLI

٢٢- يطهى مانيير ويوضع عليه ليمون شرائح وبقدونس ويسمى لوب دومير مانيير LOUP DE MER MEUNIERE

٢٣- يطهى بوشيه مع النبيذ الأبيض وفان بلا وطماطم بوريه ويسمى كونديه CONDE

٢٤- يطهى بوشيه مع كبد الأوز ويشكل كالأصابع مع صوص فان بلا ودمى جلاس ويسمى روسينى ROSSINI

٢٥- يطهى مانيير ويقدم مع الأبراجوس والجبنة المودنة ويحمر سطحه ويسمى سيسليا CICILIA

الجمبرى والاستاكوزة

SHRIMPS AND LOBSTER

١١- جمبرى كارى SHRIMP CURRY

المكونات :

٥٠٠ جرام جمبرى مطهى
٤ ملاعق صلصة الكارى
٣ فص ثوم مفرى
١ بصل مفرى
١ ملعقة زبد
ملح وفلفل
٢ ملعقة كريمة
٢ ملعقة كونياك

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب به زبد وأضف البصل المفري ثم أضف الثوم .
- أخلط جيداً ثم أضف الجمبرى .
- أضف الكونياك ثم الكارى وبعد ذلك نضع الكريمة مع الخلط .
- أضف الملح والفلفل .

الاستاكوزة LOBSTER

١٢- ثرميدور THERMIDOR

المكونات :

١ قطعة استاكوزة (مسلوقة) يؤخذ لحمها وتطهى وتقطع شرائح
١ ملعقة شاى (بصل مفرى وبقدونس مفرى وتراجون)
كمية مناسبة من صوص أمريكان
ملح وفلفل
٥٠ جم شرائح من عش الغراب
٢ ملعقة كونياك
٢ ملعقة مستاردة
١٠٠ جرام زبد
٢ ملعقة صوص هولانديز
صوص النبيذ الأبيض

طريقة العمل :

- يجهز إناء به الزبد على لهب ويضاف إليه البصل المفرى وعش الغراب .
- أضف لحم الاستاكوزة وإخلط المكونات .
- أضف الكونياك ثم يضاف صوص النبيذ الأبيض ثم أمريكان صوص والاستراجون والبقدونس .
- يجهز عظم الاستاكوزة بوضعه فى الفرن لتجفيفه وبعد ذلك بوضع المخلوط السابق داخل عظم الاستاكوزة ويغطى بصوص هولانديز .
- يطهى داخل الفرن (السلبندر) ليحمر سطحه .
- ويقدم مع البطاطس المسلوقة ثم تطهى فى الزبد والبقدونس المفرى .

١٣- استاكوزة إمريكان AMERICAINE

المكونات :

قطعة إستاكوزة   *١٢٠ جرام زبد*   *١ ملعقة بقدونس مفرى*

٢ ملعقة بصل مفرى   *١/٢ كوب خلاصة السمك*

٤ ملعقة صوص أمريكان   *٢ فص ثوم*   *٤ ملاعق زيت*

١/٤ كأس نبيذ أبيض   *١/٢ كأس كونياك*

خضروات (جزر - كرفس - كرات) مكعبات صغيرة مطهية BLANCHIR

قليل من الكايين (شطة) البابريكا

طريقة العمل :

- تقطع الاستاكوزة إلى نصفين بالطول ويؤخذ لحمها ويوضع فى إناء به زيت وزبد (٢٠ جرام) .
- يوضع على لهب هادىء ويضاف إليه البصل المفرى والكرات والجزر والكرفس والثوم ثم الاستاكوزة مقطعة شرائح .
- أضف الكونياك ثم النبيذ الأبيض وخلاصة السمك والصوص أمريكان والبقدونس والكايين .
- ترفع قطع الاستاكوزة .
- مع الإستمرار فى طهى الصلصة المتبقية و ١٠٠ جرام من الزبد .
- أضف قطع الاستاكوزة مرة أخرى . ثم توضع فى الطبق مجملة بالبطاطس أو الأرز .
- ملحوظة : أحيانا يضاف طماطم كونكاسية .

١٤- استاكوزة مشوية GRILÈE

المكونات:

ملح وفلفل وعصير ليمون　　١ قطعة استاكوزة

١/٤ ملعقة شاى فلفل كايين (مثل الشطة)

١/٢ ملعقة شاى بقدونس　　١ ملعقة زيت

طريقة العمل:

- تقطع الاستاكوزة إلى جزئين (قطع طولى).
- أضف الملح والفلفل والكايين - يوضع عليه قليل من الزيت.
- تطهى الاستاكوزة على الشواية.
- تقدم مع ديابل صوص مع البطاطس.

اللحوم MEAT COURSE

تتميز اللحوم باحتوائها على المواد الغذائية والبروتينات التي تمد الجسم بالطاقة . ويجب مراعاة الآتى عند شراء اللحوم :

١ - وجود الأختام الخاصة بالسلخانة .

٢- التأكد من أنها خالية من أى بقع (داكنة) خاصة بجوار الأماكن الدهنية .

٣- التأكد من احمرار اللون .

٤- فى حالة الضغط على اللحم لاتترك أى آثار تدل على عدم تماسك اللحم .

٥- التأكد من أن رائحتها غير كريهة .

وللحوم أربع أنواع هى :

البقرى البتلو الضأن الخنزير

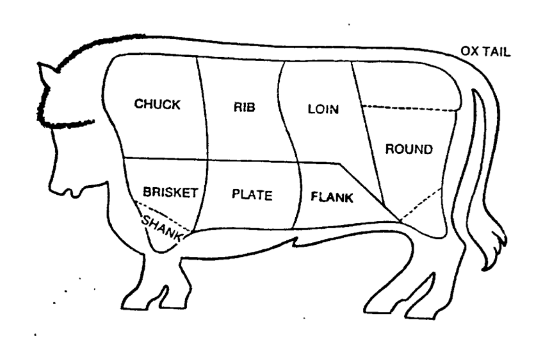
وألوان اللحوم إما حمراء أو بيضاء .

وعادة تتكون اللحوم من الماء والأنسجة والدهون والأملاح ولكن الماء والأنسجة بنسبة أكبر من الدهون والأملاح .

ويتميز كل نوع من اللحوم بطابع خاص وعلى سبيل المثال البتلو بقلة الدهون وأنسجة رقيقة ويمتاز بسهولة هضمه أما بالنسبة للضأن وجود نسبة عالية من الدهون وألياف رقيقة والبقرى وجود الدهون مائلة للون الأصفر مع أنسجة متماسكة .

ولحم الخنزير يحتوى على نسب كبيرة من الدهون وعند طهيه يحتاج لوقت كبير فى الطهى نظراً لوجود بعض الطفيليات (الديدان) لأن يعتمد فى غذائه على القمامة .

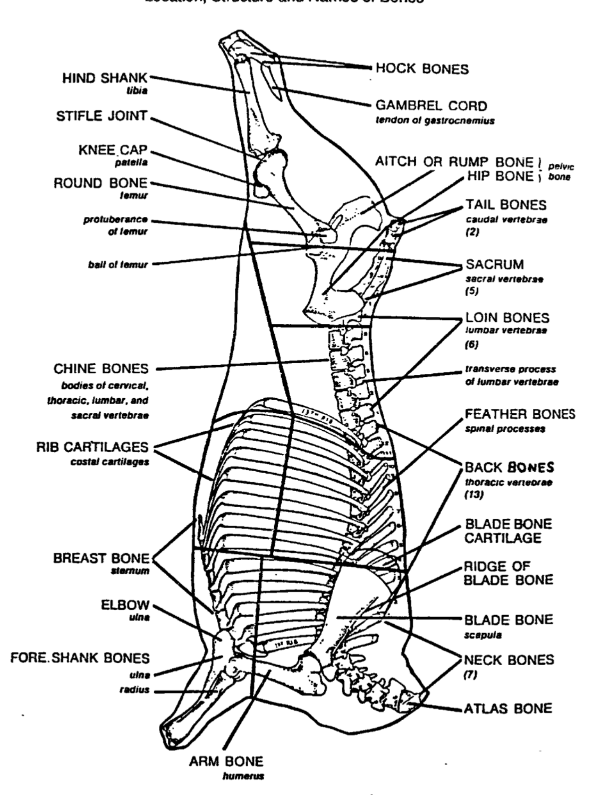
البقرى BEEF



CHUCK	الجزء الأمامى من الظهر
BRISKET	لحم صدر البقر
SHANK	ساق عظم الساق
RIB	ضلع
PLATE	قطعة لحم صغيرة ملبسة
LOIN	أسفل ظهر الذبيحة
FLANK	خاصرة – جانب – طرف
ROUND	مؤخر الفخذ
OX TAIL	الذيل

BEEF SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء اللحم البقرى وطرق الطهى

شاتوبريان Chateaubriand

من قلب الفلتو ويخصص لشخصين يطهى بالشواء ويقدم مع صوص الشورون والبرنيز وزبد المتردوتيل ، ويقدم معه الخضروات المختلفة ويقطع أمام الضيف فى بعض المطاعم .

التورنيدو Tournedos

من الفلتو وهى شرائح تقدم مع الزبد أو تطهى بالشواء ، ويقدم مع صوص الشورون والبرنيز وزبد المتردوتيل ، ويقدم معه طماطم وخرشوف وكرنب وعش الغراب وكبد الأوز .

جولاش Goulash

من الفخذ أو القلاطة ، عبارة عن مكعبات تطهى مع الزبد والنبيذ الأحمر والبابريكا ، ويقدم مع البطاطس والخضروات .

روزبيف Roast Beef

يطهى روستو ، أحيانا يربط ثم يطهى ويقدم مع الخرشوف أو البطاطس والقرنبيط والجزر .

إنتركوت أوسيرليون ستيك Entrecote

له عدة أسماء مختلفة (حسب السمك والحجم) ويؤخذ من الكونتر فيليه ويطهى بالشواء أو الزبد ويقدم مع الشورون والبرنيز والمتردوتيل وعادة يقدم مع عش الغراب أو مع الدمى جلاس والنبيذ الأحمر أو البطاطس .

البوبيت Paupiettes

عبارة عن شرائح ملفوفة على لحم مفروم .

اللسان Langue (Ox Tongue)

غالباً يقدم مسلوق مع الكرنب أو البصل والجزر واللفت ويقدم معه صلصة ماديرا .

الكربوناد Carbonade

من الكولاطة وهى ترنشات تقدم إما محمرة وتطهى فى الطاجن مع البصل والخضروات . أو تطهى بإضافة البيرة والدمى جلاس إليها .

الريش البقرى Train de Cotes

تقطع من الجزء الأعلى للظهر والكستليتة ، وتقدم مع المجملات من الخضروات المختلفة وتطهى غالباً محمرة مع العظم .

طرق طهى أجزاء البقرى

التوريندو

١- تورنيدو روسينى TOUREDO ROSSINI

المكونات :

١ قطعة تورنيدو (١٨٠ جام) ٥٠ جرام زبد ٢٠ جرام زيت

قطعة مستديرة من كبد الأوز (الفواجراه)

٣ قطع اسبراجوس قطعة خبز توست

صوص مادير (٥٠ جرام دمى جلاس - قليل من نبيذ المادير)

طريقة العمل :

- تطهى قطعة التورنيدو فى الزبد ويضاف إليه المادير صوص .
- ينقل فى الطبق على شريحة توست مستديرة وفوقه شريحة الفواجراه المستديرة ويقدم مع الاسبراجوس والخرشوف .

٢- برنيز BEARNAISE

المكونات :

١ قطعة تورنيدو بيرنيز صوص

مكعبات من الكريتون

طريقة العمل :

- يتم طهى التوريندو بالشى بعد تتبيله بالملح والفلفل والبهارات داخل الزيت .
- يوضع على مكعبات الكريتون
- يقدم مع بيرنيز صوص .

٣- أندالوس ANDALOUSE

المكونات :

شرائح باذنجان تطهى فى الزيت　　*١ قطعة من التورنيدو*

١ ملعقة طماطم (منزوع منها البنور وتقطع مكعبات) بلانشيه

ملعقة زبد　　*طماطم كنكاسية*　　شريحة توست

طريقة العمل :

- يطهى التورنيدو فى الزبد .
- يوضع فوق التوست وعليه الباذنجان والطماطم كنكاسية « جيلاسيه » .
- تقدم صلصة الطماطم .

٤- بوردليز BORDELAISE

المكونات :

١ ملعقة زبد　　*٤ ملاعق صلصة بوردليز*

١ قطعة تورنيدو　　*٢ ملعقة نبيذ أحمر*

طريقة العمل :

- يطهى التورنيدو فى الزبد ويضاف إليه الملح والفلفل (بعد الطهى يرفع التورنيدو ويحفظ ساخنا) .
- أضف النبيذ وبعد ذلك صلصة البوردليز عند الغليان .
- توضع الصلصة على التورنيدو .

* ويقدم التورنيدو مع :

١- البطاطس والخرشوف ونبات التروف ويسمى ماسكوت MASCOTTE

٢- الخس ونبات التروف والكلاوى ويسمى جوديك JUDIC

٣- مشروم والهندباء والطماطم ويسمى دوجلريه DUGLÉRÉ

٤- قرنبيط وصوص مورنى ويسمى دوبارى DUBARRY

٥- بطاطس على طريقة دوفين ومادير ا صوص ويسمى دوفين DAUPHINE

٦- باذنجان وطماطم وبصل ويسمى ارليزين ARLESIENNE

٧- الخرشوف مع البسلة ويسمى كالمار CLAMART

٨- خس وبطاطس على طريقة بارزيان ويسمى بارزيان PARISIENNE

٩- أنشوجة ومشروم وطماطم ويسمى بروفنسال PROVENCALE

١٠- البسلة المطهية على طريقة البورية ويسمى سان جيرمان SAINT-GERMAIN

١١- قرنبيط مع مورنى صوص ويحمر سطحه ويسمى دى بارى DE PARIS

١٢- خرشوف مع بطاطس نوا زيت وشورون صوص ويسمى بمبادور PAMPADOUR

١٣- مشروم مكعبات وبطاطس وكلاوى ويسمى تيڤولى TIVOLI

١٤- دمى جلاس ونبيذ مادير وقرنبيط وهولاند صوص وبطاطس ويسمى برهان BERHAN

١٥- النخاع ونبيذ الماديرا وبطاطس ودمى جلاس صوص ويسمى موال MOELLE

١٦- مشروم طماطم وبطاطس ويسمى كونتيننتال CONTINENTAL

١٧- اسبرج ودجاج كروكيت ويسمى لوريت LORETTE

١٨- كبد الأوز والاسبرج ويسمى فافوريت FOVORITE

١٩- تراجون - انشوجة وبطاطس الوميت ويسمى ميرابو MIRABEAU

٢٠- طماطم وماديرا صوص ويسمى بورتوجيز PORTUGAISE

أنتركوت ENTRECOTE

١– مشوى GRILLÉE

المكونات :

١ قطعة انتركوت ١٨٠ جرام

٢٠ جرام من الزيت

طريقة العمل :

– يتم تتبيل الإنتركوت بالملح والفلفل ويوضع فى الزيت .

– يطهى على الشواية . بعد طهي الجانب الأول يقلب لطهي الجانب الثاني

– يقدم مع صوص البرنيز – بوردلير – شورون – مترودتيل .

٢– ليونيز LYONNAISE

المكونات :

١ قطعة انتركوت

دمى جلاس

١ ملعقة بصل مفرى

٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

– يحمر الإنتركوت فى الزيت .

– يطهى البصل في الزبد ويضاف إلى الإنتركوت مع الدمى جلاس .

٣ – أشوفال A CHEVAL

يطهى الانتركوت بالشى تضاف إليه بيضة (مطهية بالقلى) فوق الانتركوت .

* ويقدم الإنتركوت مع :

١– البصل والخس ويسمى جوسيو JUSSIEU

٢– صوص الدمى جلاس والنخاع والنبيذ (الأحمر) ويسمى مارشادى فان MARCHANDEVIN

٣– الزيتون والخرشوف والطماطم ويسمى مونيجاسك MONÉGASQUE

٤- مع زبد الكافية دى بارى ويسمى كافي دى بارى CAFÉ DE PARIS

٥- نبات التراجون والأنشوجة والزيتون والزبد ويسمى ميرابو MIRABEAU

٦- مشوى مع الزبد المترودتيل ويسمى مترودتيل MAITRE D' HOTEL

٧- النخاع والنبيذ الأحمر وبودليز صوص ويسمى الاموال A LA MOELLE

٨- مع لحم الخنزير والطماطم ويسمى امريكان AL' MERICAINE

٩- مع شرائح البصل والطماطم كنكاسية ويسمى ترولیان TYROLIENNE

طريقة طهى البريزيه (BRAISE)

المكونات :

١/٢ ك لحم بقرى من القلاطة (ملفوف بخيط سميك)

ورق لاورو — ٥٠ جرام بابريكا — ٢٥ جرام طماطم كنكاسيه

ملح وفلفل — ١٠٠ جرام طماطم بوريه — ١٠ جرام زيت

فص ثوم مهروس — ٢٥ جرام بوكيه جارنييه (تقطع قطع صغيرة)

٢٠ جرام زبد — ٤ أكواب أساس الدمى جلاس

قليل من النبيذ الأحمر — ملعقة دقيق

طريقة العمل :

- يوضع الملح والفلفل والدقيق على اللحم بعد لفه .
- يحمر اللحم فى الزيت .
- تجهز طاسة أخرى ويوضع فيها البوكيه جارنييه (خضروات) .
- أضف الثوم مع التقليب وعندما يصبح اللون ذهبى .
- أضف اللحم وبعد ذلك الطماطم الكنكاسية .
- أضف النبيذ الأحمر وبعد ذلك الطماطم البوريه .
- أضف البابريكا ثم أساس الدمى جلاس ، يترك حتى النضج يرفع الخيط السميك .
- يتم طهى المكونات مع إضافة الملح والفلفل ، ثم تصفى .

* ويقدم البريزيه :

١- مع البطاطس على طريقة ماسكوت وبقدونس مفرى ويسمى ماسكوت MASCOTTE

٢- المشروم والبصل والخنزير ويسمى بورجنيون BOURGUIGNONE

٣- قطع صغيرة من أرجل اللحم البتلو (مكعبات) وتسمى الأمود ALAMODE

ستيك ترتار STEAK TARTARE

المكونات :

٢٠٠ جرام لحم بقرى خالى من الدهون

٢ قطعة توست — ٢٥ جرام بصل مفرى

١ ملعقة شاى بقدونس — ٣ نقطة زيت

(مستاردة – صوص انجليزى – هوت صوص – كاتشب)

١ ملعقة كابرى — ملح وفلفل صحيح — ١ صفار بيضة

طريقة العمل :

- يتم تجهيزطبق عميق وشوكة وملعقة ومطحنة لجرش الفلفل .
- يوضع اللحم فى الطبق ثم يضاف إليه صفار البيض .
- أضف البقدونس المفرى ثم الكابرى وبعد ذلك البصل .
- يتم التقليب جيداً ثم أضف الملح والفلفل .
- تضاف نقطة قليلة من الصوص الانجليزى ثم الكاتشب والمستاردة والهوت صوص .
- أضف ثلاث نقط زيت .
- يتم التقليب جيداً .
- يتم تشكيل المكونات على التوست ويقطع ويقدم فى الحال .

ستيك بالفلفل PEPPER STEAK

المكونات :

قطعة فيليه ١٨٠ جرام — ثلاث ملاعق فلفل أسود مجروش

أربعة ملاعق زبد — كريمة لبانى

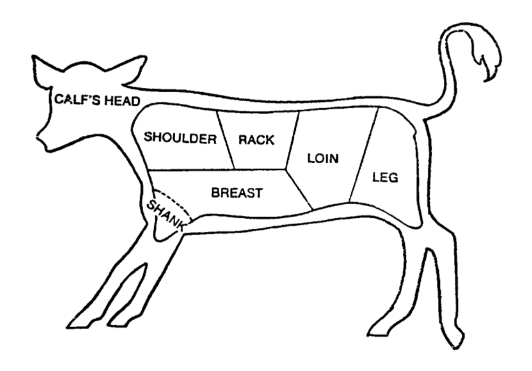
طريقة العمل :

- يوضع الفلفل المجروش على الفيليه مع الضغط عليه حتى يلتصق به الفلفل جيداً .
- ضع الزبد فى الطاسة حتى تسيل .
- إطهى قطعة الفيليه ثم إقلبها على الناحية الأخرى .
- (يحمر الفيليه سوتيه)
- عند تمام النضج يرفع من على النار .
- أضف الكريمة اللبانى فوق المكونات السابقة .
- أضف جميع المكونات فوق قطعة اللحم .

طريقة أخرى :

- يحمر الفيليه سوتيه ثم بعد الطهى أضف :
- صوص الفلفل جاهز ثم قليلاً من الكريمة اللبانى .
- ويقدم مع الأرز الأبيض .

VEAL البتلو



CALF'SHEAD — الرأس

SHOULDER — عظم اللوح

RACK — الجزء الأمامى من البتلو

LOIN — الجزء أسفل الظهر (بيت الكلاوى)

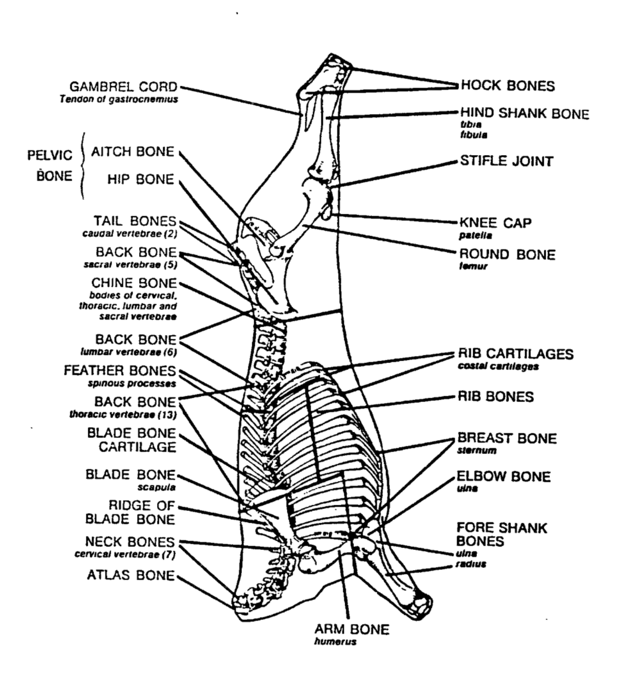
LEG — فخذ

BREAST — صدر

SHANK — ساق (عظم الساق)

VEAL SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء لحم البتلو وطرق الطهى

الأسكالوب Escalopes

عبارة عن شريحة مقطوعة من القلاطة أو السمانة أو وجه الفخذ وتدق حتى تصير رقيقة وله أسماء مختلفة تختلف حسب المجملات التى تضاف إليه .

البلانكيت Blanquette

عبارة عن قطع من الرقبة والكتف والبطن وتقدم مع الخضروات والبصل وعش الغراب .

الكستليته Cotelette (Chops)

عبارة عن شريحة سميكة تؤخذ من الكارية وتطهى بالشواء أو الزبد ، وتقدم مع البصل الصغير والبطاطس وعش الغراب وصلصة الطماطم .

البوبيت Paupittes

عبارة عن شرائح ملفوفة على لحم مفروم وغالباً تطهى بريزيه .

الكبد والكلاوى Fois Rognons

عبارة عن شرائح ، أحياناً تطهى مع عش الغراب أو بالشواء أو الزبد .

المـــخ Cervelle

يطهى بالسلق (فى ماء وخل) وأحياناً يتبل فى الدقيق ويطهى بالقلى .

البيكاتا Piccata

عبارة عن قطع رقيقة تطهى بالزبد وتغطى بالكريمة أو عش الغراب ، ولها عدة أسماء تختلف حسب الأصناف التى تضاف إليها .

إيمانسية Emince

عبارة عن قطع صغيرة من الفلتو تطهى مع الكريمة أو الكارى أو النبيذ الأبيض .

حلويات البتلو Ris de Veau

تعتبر من الأجزاء الهامة من لحم البتلو وهى المكونات التى توجد بجوار القلب أو الرقبة ، وتقدم مع البسلة أوعش الغراب مع الاسبرج .

النوازيت Noisettes

قطع من فيليه البتلو وأحياناً من الظهر . تقطع ترنشات صغيرة سميكة .

طرق طهى أجزاء البتلو

الاسكالوب ESCALOPE

١- بانيه PANÉ

المكونات :

قطعة اسكالوب (١٠٠ - ٢٠ جرام) — ١ بيضة مخفوقة

٥ ملاعق لبابة الخبز مفرية — ١/٤ ملعقة شاى مستاردة

ملح وفلفل — ملعقة دقيق — زبد وملعقة زيت

طريقة العمل :

- ضع الملح والفلفل على الاسكالوب ثم ضعه فى الدقيق ثم البيض المخفوق ثم لبابة الخبز .
- توضع الزبد فى الطاسة مع الزيت على النار وإطهى فيها الاسكالوب .

٢- فينواز VIENNOISE

المكونات :

١ قطعة اسكالوب (١٠٠ - ١٢٠ جرام) — ١ بيضة مخفوقة

٥ ملاعق لبابة الخبز مفرية — ملعقة مستاردة — ملح وفلفل

قطعة أنشوجة — ١ شريحة ليمون — ١ زيتون إسود

بياض بيض لبيضة واحدة — صفار بيض لبيضة واحدة

طريقة العمل :

- ضع الملح والفلفل والمستاردة على الإسكالوب ثم يوضع فى الدقيق ثم البيض ثم لبابة الخبز .
- يوضع الزيت مع الزبد فى الطاسة واطهى الاسكالوب .
- يوضع على الاسكالوب شريحة ليمون وأنشوجة ملفوفة بالزيتون توضع على شريحة ليمون وزيتونة خالية من البذور .
- وأضف قليل من البقدونس وقليل من صفار البيض وبياض البيض .

٣- ميلانيز MILANAISE

المكونات :

٢ قطعة اسكالوب (٦٠ جرام للقطعة)

٣٠ جرام جبنة بارميزان مبشورة　　٢ بيضة　　دقيق

ملح وفلفل وبهارات　　٥٠ جرام مكرون اسباجتى

٣ ملاعق جبنة مفرية　　طماطم كنكاسية

طريقة العمل :

- يتبل الاسكالوب فى الملح والفلفل والبهارات ثم يوضع فى الدقيق ثم البيض المضاف إليه الجبنة والبقدونس والطماطم كنكاسية .
- يقدم مع المكرونة الاسباجتى والجبن المفرى .

اسكالوب هولستين ESCALOPE HOLSTEIN

المكونات :

قطعة لحم بتلو ١٠٠ جرام (اسكالوب)

ثلاث شرائح انشوجة

بيضة　　ملعقة دمى جلاس

طريقة العمل :

- يطهى الاسكالوب سوتيه .
- تطهى البيضة بالقلى ثم توضع على الاسكالوب .
- ضع شرائح الانشوجة حول البيض .
- يوضع الدمى جلاس حول الاسكالوب ويقدم .

٥- سوتيه SAUTÉE

المكونات :

قطعة اسكالوب (١٠٠ - ١٢٠ جرام)	٢٥ جرام زبد
٢٠ جرام زيت	قليل من الملح والفلفل والدقيق

طريقة العمل :

- يوضع الملح والفلفل على الاسكالوب مع قليل من الدقيق .
- يوضع الزيت والزبد فى طاسة على لهب .
- يطهى الاسكالوب فى الطاسة ثم يقلب . وبعد النضج يوضع عليه قليل من الزبد .

اسكالوب موسنيير

ESCALOPE MONSEIGNEUR

المكونات :

قطعة لحم بتلو وزنها ١٠٠ جرام (اسكالوب)

شريحة لسان	١ ملعقة دمى جلاس	
شريحة جبنة شيدر	١ ملعقة دقيق	١ بيضة
بقسماط	١ ملعقة شاى مستاردة	
زيت	ملح وفلفل	

طريقة العمل :

- يطهى الاسكالوب على طريقة البانيه .
- يحضر إناء مسطح ضع فيه شريحة الاسكالوب .
- ثم ضع شريحة اللسان عليهما .
- ضع شريحة الجبن .
- أضف قليل من الزبد .
- أطهى بالفرن (جراتينينة)
- عند تقديمها يوضع قليل من الدمى *جلاس* حول الاسكالوب .

وأيضاً يمكن تقديم الاسكالوب بالطرق الآتية :

١- مع الطماطم والدمى جلاس ويسمى بورتوجيز PORTUGAISE

٢- مع عش الغراب والتروف ولحم الخنزير ويسمى زينجارا ZINGARA

٤- المشروم والطماطم الكنكاسية ويسمى شاسير CHASSEUR

٥- سوتيه مع الكريمة البابريكا ويسمى بابريكا PAPRIKA

البيكاتا PICCATA

١ - سوتيه SAUTÉ

المكونات :

٤ قطع بيكاتا (١٨٠ جرام) ٢٥ جرام زبد

قليل من الدقيق والملح والفلفل (حوالى ٣ جرام)

طريق العمل :

- تجهز طاسة بها الزبد على لهب .
- يتم وضع الملح والفلفل والدقيق فوق قطع البيكاتا .
- تطهى قطع البيكاتا فى الزبد .
- يتم تقليب البيكاتا وبعد النضج تقدم مع الأرز وعليها قليل من الزبد الساخن أو البطاطس البوريه .

٢- بالليمون CITRON

المكونات :

٤ قطع بيكاتا	٢٥ جرام زبد
قليل من الدقيق والملح والفلفل	ملعقة شاى بقدونس مفرى

طريقة العمل :

- تجهز طاسة بها زبد على لهب .
- يتم وضع الملح والفلفل والدقيق فوق قطع البيكاتا .
- تطهى قطع البيكاتا فى الزبد وبعد النضج ضع الليمون والبقدونس المفرى على البيكاتا .

٣- مع عش الغراب CHAMPIGNONS

المكونات :

٤ قطع بيكاتا	١/٤ ملعقة شاى بقدونس مفرى
٥٠ جم دمى جلاس صوص	٥٠ جم عش الغراب يقطع شرائح

طريقة العمل :

- تطهى قطع البيكاتا فى الزبد بعد تتبيلها بالملح والفلفل والدقيق .
- أضف قطع عش الغراب على البيكاتا ، ثم صوص الدمى جلاس .
- أضف قليل من البقدونس على السطح .

وتقدم البيكاتا مع :

١- طماطم كنكاسية والدمى جلاس والبقدونس وتسمى بروفنسال PROVENCALE

٢- مع نبيذ المارسالا وتسمى مارسالا MARSALA

إيمانسية EMINCÉ

١- كريم CRÉME

المكونات :

١٥٠ جرام لحم بتلو قطع رفيعة جداً	٢ ملعقة شاى بصل مفرى
١/٢ كأس نبيذ أبيض	٢٥ جرام زبد
١٠ جرام دقيق	ملعقة كريمة
٤ ملاعق صلصة السوبريم	ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يوضع الزبد فى طاسة على لهب وأضف البصل حتى يطهى جيداً .
- أضف قطع اللحم ثم الملح والفلفل وقليل من الدقيق ثم يوضع على البصل المفرى السابق .
- أضف النبيذ الأبيض ثم صلصة السوبريم وملعقة الكريمة مع التقليب جيداً .

٢ - بابريكا PAPRIKA

المكونات :

١٥٠ جرام لحم بتلو (إيمانسية)	٢ ملعقة بصل مفرى
٢٠ جرام دقيق	١/٢ كأس نبيذ أبيض
٢٥ جرام زبد	٢ ملعقة بابريكا
٨ ملاعق صلصة البابريكا	ملح وفلفل

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى إناء على لهب وأضف البصل .
- أضف قطع لحم البتلو ثم الملح والفلفل وقليل من الدقيق و٢ ملعقة بابريكا .
- أضف النبيذ الأبيض ثم صلصة البابريكا .
- ويمكن تقديم الإيمانسية مع الكارى أو النبيذ .

البلانكيت BLANQUETTE

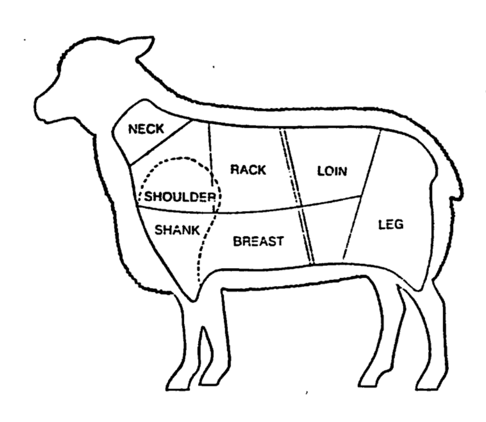
المكونات :

١ ك لحم بلانكيت مقطع مكعبات
ورق لاورو
٦٠ جرام دقيق
٢ ملعقة كريمة
٥٠ جرام زبد
٥٠ جرام بصل
١٥٠ جرام مجموعة خضروات (بصل ، جزر ، كرات ، كرفس)
ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الماء وعند الغليان يوضع فيه اللحم .
- أضف الخضروات والبصل وورق اللاورو .
- أضف الملح والفلفل واترك المكونات لتطهى جيداً .
- يتم رفع اللحم مع ترك الخضروات ثم تصفى .
- جهز إناء ثانى واخلط فيه الزبد مع الدقيق واخلطه على الخضروات تدريجياً وتضاف الكريمة .
- صفى جميع المكونات وأضفها إلى اللحم .

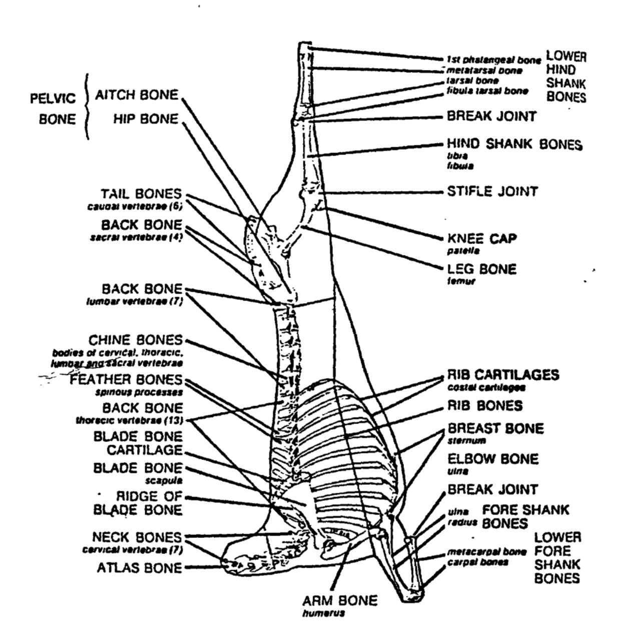
الضـــــــأن LAMB



NECK	الرقبة
SHOULDER	كتف (عظم اللوح)
SHANK	ساق – عظم الساق
BREAST	الصدر
RACK	الجزء الأمامي من الضأن
LOIN	الجزء أسفل الظهر
LEG	الفخذ

LAMB SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء اللحم الضأن وطرق الطهى

الفخذ Gigot

يطهى بالسلق أو رستو ويقدم مع بطاطس وبصل وجزر .

الكستليتة Cotelettes

عبارة عن شرائح وتطهى بالشواء وتقدم مع البصل والثوم والخرشوف وعش الغراب .

نوازيت Noisettes

عبارة عن شرائح صغيرة وتطهى سوتيه وتقدم مع الخضروات (البطاطس) والكريمة .

الكاريه Carré

عبارة عن ضلوع من الرقبة حتى الظهر تطهى فى الفرن وتقدم مع الخضروات .

الحيل Selle

عبارة عن قطع من الفخذ الخلفى حتى الكستليتة ، وتطهى فى الفرن وتقدم مع الخضروات .

بارون Baron

عبارة عن الجزء الخلفى من الظهر والفخذين ، وتقطع أمام الضيف أحياناً .

إيريش ستيو Irish Stew

قطع مكعبات تطهى مع البصل والكرات والكرفس والبطاطس .

حلويات الضأن Ris de Agneau

مثل حلويات البتلو .

طرق طهى بعض أجزاء الضأن

الكستليتة COTELETTES

سوتيه SAUTÉE

المكونات :

٣ قطع كستليتة (١٨٠ جرام) ٤٠ جرا زيت

١ ملعقة زبد

طريقة العمل :

- يوضع الملح والفلفل على الكستليتة .
- يسخن الزبد والزيت وأضف لهم الكستليتة عندما تطهى جيداً تقدم مع بطاطس بلانجير والخضروات الطازجة .

*** وتقدم الكستليتة الضأن مع :**

١- المشروم وتسمى دوبيلى DUBELEY

٢- المشروم والخرشوف وتسمى مارى لويز MARIE LOUISE

٣- اللوبيا ويسمى بريتون BRETONNE

٤- المشروم والزيتون والطماطم وبطاطس وتسمى بروفنسال PROVENCALE

٥- الكارى وتسمى كارى CURRY

٦- مع الإسبرج والخرشوف وتسمى بومبادور POMPADOUR

٧- البطاطس باريزيان والإسبرج وتسمى باريزيان PARISIENNE

٨- الإسبرج ونبات التروف ويسمى مارشال MARCHALE

٩- الخرشوف والفواجراه ونبات التروف (الرعد) وتسمى سيرانو CYRANO

١٠- يطهى بانيه ويقدم مع الخرشوف والصلصة الإيطالية وتسمى إيطالية ITALIENNE

١١- يطهى بانيه مع لحم الخنزير والبصل وتسمى برجير BERGERE

الريش (ضلع ضأن) RACK OF LAMB

المكونات :

١ ضلع ضأن (٣٠٠ جرام) — *ملح وفلفل*
أعشاب (زعفران – الراجوه – لاورو) — *٢ ملعقة زيت*
١ فص ثوم مفرى — *١ ملعقة مستاردة*
١ ملعقة شاى بصل مفرى — *١ ملعقة شاى بقدونس*
قلب التوست

طريقة العمل :

– يتبل ضلع الضأن فى الأعشاب ثم يحمر ويضاف قلب التوست مع الثوم والمستاردة .

– يقدم مع صلصة ديابل ويحمر فى الفرن ويجمل بقليل من البقدونس وفى بعض المطاعم يقطع أمام الضيوف .

الفخذ GIGOT

يطهى الفخذ عن طريق السلق أو رستو أو بوشيه

ويقدم مع :

١– الخس والجزر والبصل ويسمى جوسيو JUSSIEU

٢– صوص النعناع ويسمى MENTHE SAUCE

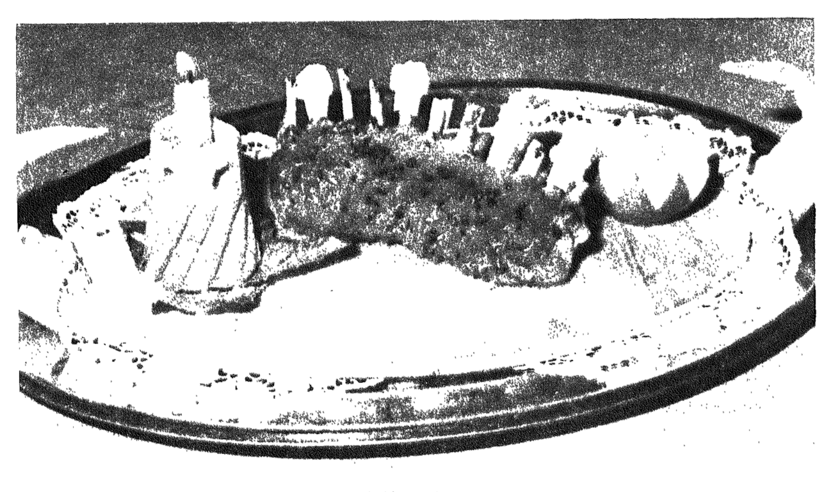
٣– البطاطس على طريقة شاتو وفاصوليا ويسمى بريتون BRETONNE

٤– اللفت والجزر والكرنب والبطاطس ويسمى الإنجليزية ANGLAISE

٥– البصل والبطاطس ويسمى بولانجير BOULANGERE

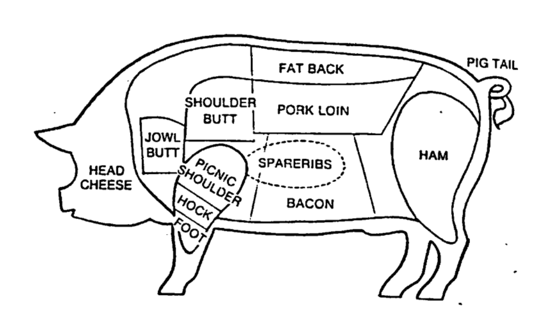
٦– يطهى بالتحمير ويقدم اللوبيا والفاصوليا الخضراء ويسمى تورانجيل TOURANGELLE

٧– يطهى بالتحمير وتقدم مع الجزر والبصل والبطاطس ويسمى نيڤرنيز NIVERNAISE



شكل رقم (١١)

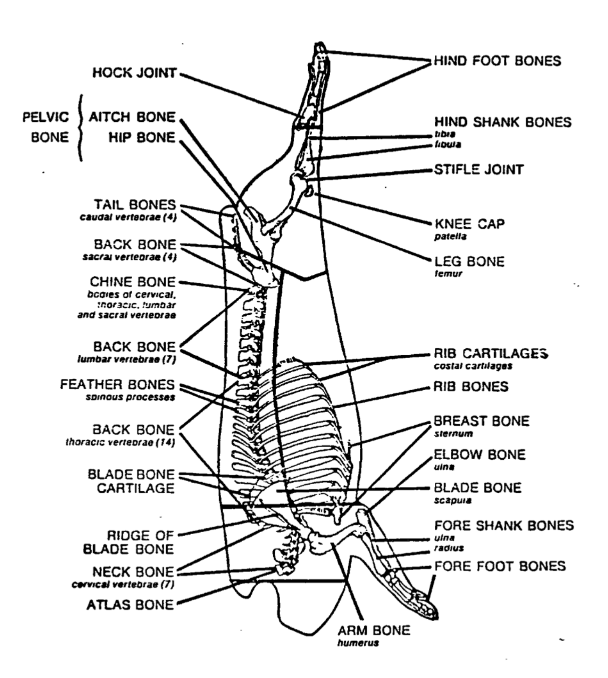
PORK الخنزير



HEAD CHESSE	الرأس
JOWL BOTT	اللغد
PICNIC SHOULDER	الكتف (عظم اللوح)
HOCK	بداية القدم
FOOT	الأقدام
FAT BACK	الدهون الخلفية
PORK LION	أسفل ظهر الذبيحة
SPARE RIBS	الضلوع
BACON	بطن الخنزير
HAM	فخذ الخنزير
PIG TAIL	ذيل الخنزير

PORK SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء لحم الخنزير وطرق الطهى

الكاريه Carré de porc

الجزء من الرقبة حتى الظهر

الكستليتة Côtelettes de Porc

قطعة صغيرة من لحم الخنزير تقلى جزئياً ثم تغطى جيداً بالورق الفضى وتستكمل عملية الطهى ، تقدم مع البقدونس والبطاطس المهروسة وصوص عش الغراب .

المخ المقلى Cervelle de porc

يقدم مع صوص الدمى جلاس .

لسان الخنزير Lamgue de porc

لسان الخنزير الصغير مع (البرون صوص) وعش الغراب .

السجق Saucisses

من لحم الخنزير ، ويقدم مع التروف صوص .

الهـــام HAM

سوفليه الجامبون (الهام) Soufflé de jambon

يقدم ساخن وبارد .

الهام المفروم مع الكريمة Moussede jambon

يستخدم التروف للتزيين ، ويقدم ساخن وبارد .

جامبون jambon Grillé

الهام المشوى مع البسلة الخضراء .

COTELETTE DE PORK الكستليتة

تقدم الكستليتة مع :

١- صوص روبير وتسمى ROBERT

٢- مكرونة اسباجتى ولحم خنزير ونبات التروف ولسان ومشروم وتسمى ميلانيز MILANAISE

٣- تفاح مطهى وتسمى نورماند NORMANDE

٤- الكرنب وتطهى الكستليتة على طريقة ألبانية وتسمى بروكسلواز BRUXELLOISE

٥- تطهى بانيه مع أرز بالطماطم وتسمى بيمونتيز PIEMONTAISE

JAMBON الجامبون

يقدم الجامبون مع :

١- أبو فروة والكرنب (Bruxelles) ويسمى فلامند FLAMANDE

٢- بصل الشالوت الصغير والمشروم والنبيذ الأحمر ويطهى بريزيه ويسمى بورجنيون BOURGUIGNONE

٣- المشروم - أرز - طماطم ويطهى بريزيه ويسمى بيونيز BAYONNAISE

الطيور ولحوم الصيد

POULTRY AND SMALLGAME

Duck	- البط
Turkey	- الديك الرومى
Duckling	- فرخ البط
Pigeon	- الحمام
Chicken-fowl	- الدجاج
Goose	- الأوز

GAME لحوم الصيد

Snipe Wood Cock	- طائر الجهلول
Quail	- السمان
Wild Duck	- البط البرى
Venison	- لحوم الصيد خصوصاً لحم الغزال
Pheasant	- ديك برى
Grouse	- طيهوج
Hares	- أرنب برى
Partridegs	- طائر الحجل
Plovers	- طائر الزقزاق

الدجـــاج CHICKEN

١- بوشيه POCHÉ

المكونات :

١ دجاجة تنظف جيداً   بصلة شرائح   ١ لتر ماء

خضروات (جزر - كرفس - كرات)

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب ويوضع فيه الماء وتوضع فيه الدجاجة .
- أضف الخضروات والبصل والملح والفلفل مع التقليب حتى الغليان .

٢- كارى CURRY

المكونات :

١ دجاجة تقطع ٨ أجزاء   ٧٥ جرام زبد   ٢ ملعقة كريم

٥٠ جرام خضروات بوكيه جارنيه تقطع شرائح   ١ فص ثوم

١ ورقة لاورو   ١٠ جرام كارى   ٢٥ جرام دقيق

١ قطعة طماطم   ٢ ملعقة نبيذ أبيض

١ قطعة تفاح (تقشر وتقطع شرائح)   ٢ كوب خلاصة اللحم

طريقة العمل :

- يوضع الملح والفلفل على قطع الدجاجة ثم الدقيق .
- يطهى الدجاج فى الزبد .
- فى طاسة أخرى يتم طهى الخضروات فى الزبد وأضف الثوم واللاورو .
- أضف المخلوط السابق للدجاج ثم الكارى ثم الدقيق مع التقليب ، أضف الطماطم .
- أضف المكونات مع خلاصة اللحم ثم التفاح .
- تتم تغطية المكونات بورق الزبد .
- أضف النبيذ الأبيض وتطهى المكونات داخل الفرن.
- أضف الكريم وملح وفلفل .

٣- سوبريم SUPREME

المكونات :

١ دجاجة ٦ ملاعق من صلصة سوبريم

طريقة العمل :

- تقطع الدجاجة إلى أربع أجزاء ويرفع الجلد وتطهى على طريقة البوشيه .
- تقدم مع المكرونة وعليها صلصة السوبريم .

٤- ديابل DIABLÉ

المكونات :

١ دجاجة تبطط مخلية من العظم *قليل من المستاردة والخل*

ملعقة بقدونس مفرى *لبابة الخبز المفرى*

طريقة العمل :

- تشق الدجاجة من الوراء وتطهى بالشى (جريبه) ويوضع عليها المستاردة والخل .
- تطهى فى الفرن عليها الخبز المفرى والبقدونس ويوضع عليها المخلوط .
- تقدم مع صلصة ديابل على حدة .

٥- خرشوف ARTICHAUTS

المكونات :

١ دجاجة تقطع ٨ أجزاء *٢٥ جرام زبد*

١٠٠ جرام خرشوف شرائح *ملعقة شاى بقدونس مفرى*

طريقة العمل :

- يطهى الخرشوف فى الزبد .
- توضع الدجاجة فى إناء فخار ويوضع عليها الخرشوف والبقدونس وتطهى ثم تقدم مع البطاطس .

٦- شاسير CHASSEUR

المكونات :

١ دجاجة — ١٠٠ جرام بوكيه جارنيه (خضروات) شرائح

٥٠ جرام زبد — ١٠٠ جرام طماطم منزوعة البنور ومقطعة مكعبات

٥٠ جرام قطع من عش الغراب — ٥٠ جرام صوص دمى جلاس

طريقة العمل :

- تقطع الدجاج ثمانى أجزاء ويوضع عليها الملح والفلفل وتطهى فى الزبد وتضاف إليها الطماطم وعش الغراب وصوص دمى جلاس .

٧- نيجرسكو NEGREACO

المكونات :

١ دجاجة — ٤ ملاعق صوص سوبريم — ٤ ملاعق صوص مورنى

١٠٠ جرام عجائن النوى — ٥٠ جرام جبنة

طريقة العمل :

- تقطع الدجاجة إلى ثمانى أجزاء ويرفع العظم .
- تجهز المكرونة وتوضع فى السرفيس وعليها السوبريم مع التقليب .
- توضع الدجاجة وعليها المورنى والجبنة المفرية وقليل من الزبد وتطهى بالفرن ليحمر سطحها .
- ويزين بقطع الفيتاج .

* يقدم الدجاج مع :

١- محشو بالأرز وكبد الأوز والدمى جلاس والكريمة وتسمى دربى DERBY

٢- الخرشوف وبطاطس على طريقة كوكوت وتسمى ماسكوت MASCOTTE

٣- طماطم وفاصوليا خضراء وبطاطس على طريقة شاتوه وتسمى نيسواز NIÇOISE

٤- الأرز والمشروم وتسمى بيمونتيز PIÉMONTAISE

٥- بيض مقلى ومكعبات الخبز المحمر ومشروم وتسمى مارينجو MARENGO

٦- الخرشوف والبصل وتسمى بوردليز BORDELAISE

٧- بصل ومشروم ونبيذ أحمر وتسمى بورجينون BOURGNIGNONE

٨- الخيار المطهى وتسمى دوريا DORIA

٩- تراجون وأرز وصلصة الماند وتسمى أستراجون ESTRAGON

١٠- الكارى وأرزكريول وتسمى انديان INDIENNE

١١- باذنجان وطماطم وتسمى ميراى MIREILLE

١٢- الصوص الأبيض ودجاج وتسمى مونت كارلو MONTE CARLO

١٣- الأسبراجوس وتسمى برنسيس PRINCESSE

١٤- بدون عظم تطهى على طريقة البانيه وتسمى ڤينواز VIENNOISE

١٥- يطهى سوتيه مع الطماطم المحشوه وتسمى بورتجيز PORTUGAISE

الديك الرومى TURKEY

١- شرقى ORIENTALE

المكونات :

١ ديك رومى يتم تنظيفه   ٥٠ جرام طماطم كونكاسية   ١ فص ثوم

١٥٠ جرام بوكيه جارنيه   ٢ ملعقة زبد   ٢ ملعقة زيت

ملح وفلفل   خلاصة العظم

طريقة العمل :

- يجهز الرومى بالملح والفلفل ويطهى فى الزبد والزيت داخل الفرن مع التقليب .
- أضف البوكيه جارنيه مع خلاصة العظم والطماطم وورق اللاورو والثوم .
- يقدم مع أرز شرقى .

له طرق عديدة منها :

- (محشو أبو فروة) ويسمى فارسى FARCI
- مع البصل ويسمى شيبولاتة CHIPOLATA
- وأيضاً مع سوبريم صوص وجزر وبسلة ويسمى الإنجليزية ANGLAISE

البـــط DUCK

١- بالزيتون OLIVES

المكونات :

١ بطة (ملفوف بخيط سميك) بعد نظافته

زيتون خالى من البذور مطهى بالزبد

٥٠ جرام طماطم (تقطع أرباع) — *١ ملعقة زبد وزيت*

١٥٠ جرام بوكيه جارنيه — *١ فص ثوم*

١ ورق لاورو — *قليل من النبيذ الأبيض*

طريقة العمل :

- يطهى البط فى الزيت والزبد بعد التسخين فى الفرن (مع مراعاة التقليب) .
- أضف البوكيه جارنيه والملح والفلفل مع خلاصة العظم والثوم واللاورو والطماطم ، أضف النبيذ الأبيض .
- يقدم البط مع الزيتون والصوص السابق شرحه .
- يقطع البط لأربع .
- يقدم مع (صوص بيجارد) .

٢- بالبرتقال ORANGE

المكونات :

١ بطة — *قطع من البرتقال (ترنشات)*

٥٠ جرام طماطم — *١ ملعقة زيت وزبد*

١٥٠ جرام بوكيه — *١ فص ثوم* — *١ ورق لاورو*

طريقة العمل :

- يطهى البط فى الزيت والزبد فى الفرن مع إضافة الخضروات وخلاصة العظم والثوم واللاورو والطماطم والملح والفلفل . أضف النبيذ الأبيض .
- يقدم مع فصوص وشرائح البرتقال وصلصة البيجاراد .
- (يمكن تزيينه ببعض البرتقال المجمل بالسكين) .
- صوص البيجاراد : عصير البرتقال والليمون وشرائح البرتقال مع بيون البط (خلاصته) .

الحمــــام PIGEONS

يطهى الحمام ويقدم مع :

١- الزيتون المخلى ويسمى أوليف OLIVES

٢- محشو بكبد الدجاج وقلب الخبز ويسمى الإنجليزية AL'ANGLAISE

٣- يطهى بريزيه ويقدم مع الصلصة الإيطالية ولحم الخنزير الهام ويسمى إيطالين ITALIENNE

٤- يطهى سوتيه ويقدم مع المشروم وصوص المادير ويسمى ديبلومات DIPLOMATE

٥- المشروم والبصل ويسمى بون فام BONNE FEMME

٦- بالإناء الفخـار مع الخنزير والبطاطس والمشـروم والبـيض والزيتـون والديمى جلاس ثم يغطى بعجينة الفيتاج ويسمى باى PIE

٧- البسلة الخضراء وتسمى بتى بوا PETITSPOIS

٨- بصل صغير وخنزير ومشروم ويسمى كمبوت COMPÔTE

٩- محشو بكبد الدجاج والأرز ويسمى برسان BRESSANNE

١٠- يبطط ثم يطهى بانيه مع ديابل صوص ويسمى كرابودين

الأوز GOOSE

شيبولاته Chipolata

يطهى روستو مع البصل والسوسيس وصوص التفاح

كبد الأوز (فواجراه) Foie Gras

تقدم كفواتح للشهية .

باتيه (فواجراه) Pate de Foie gras

باتيه ساخن مع كبد الأوز .

أورنج Orange

يطهى ويقدم مع شرائح البرتقال وصوص البرتقال .

فارسى Farci

محشو بلحم البتلو المفروم ويقدم مع صوص التفاح .

الخضـــروات VEGETABLES

يراعى عند تجهيزها الآتى :

١- التأكد من نظافتها وعدم وجود أى شىء عالق بها .

٢- يجب التـأكد من نظافـة الأدوات المستـعـملة فى التـقطيع مع مـراعـاة إستخدام الأدوات المصنعة من الصلب الغير قابل للصدأ .

٣- بالنسبـة للخضـروات المجـمـدة التى تقدم فـى غيـر مـوسـمـهـا يراعى إخراجـهـا من مكان التبـريد بوقت كافى لكى يتم نوبان الثلج تدريجياً (حتى لا تستخدم المياه لهذا الغرض) .

وتطهى الخضروات بالطرق الآتية :

الحشـو - السلق - فى الطاجن - نصف طهى - بالبـخـار - مـدهوكة - بالقلى - المدهون بالزبد (ملون بالزبد) - محمرة السطح - سوتيه .

أســـمـاء الخضـــروات

سبانخ	SPINACH
عش الغراب	MUSHROOM
الباذنجان	EGG PLANT
الخرشوف	ARICHOKE
الكرنب	CABBAGE
القرنبيط	CAULIFLOWER
الخس	LETTUCE
البصل	ONIONS
الجزر	CARROTS
اللفت	TURNIPS
البطاطس	POTATOES

VEGETABLE MARROW	الكوسة
LEEKS	الكرات
FRENCH BEANS	الفاصوليا
BRUSSELES SPROUT	كرنب صغير
WATER CRESS	جرجير
SALSIFY	نبات السلسفيل
CELERY	الكرفس
SWEET PEAS	البسلة
TRUFFLE	نبات الرعد
CHICORY	الهندباء
ASPAREGUS	الاسبرج

عش الغراب MUSHROOMS

١- الأنشوجة ANCHOIS

المكونات :

٢٥ جرام زبد　　١ ملعقة بقدونس　　١ فص ثوم مفرى

٦٠ جرام عش الغراب (يقطع قطع صغيرة)

١ قطعة أنشوجة　　ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يتم تسخين الزبد فى الطاسة مع الثوم وعش الغراب .
- أضف الأنشوجة وقليل من البقدونس المفرى مع قليل من الملح والفلفل مع التقليب .

٢- الطماطم الكنكاسية CONCASSÉES

المكونات :

٢٥ جرام زبد ٦٠ جرام *عش الغراب* ١ *فص ثوم مفرى*

ملعقة صغيرة طماطم (تقشر وتقطع مكعبات)

طريقة العمل :

- يتم تسخين الزبد فى الطاسة وضع الثوم وعش الغراب مع التقليب .
- أضف الطماطم وقليل من البقدونس مع قليل من الملح والفلفل .

٣- الكريم CRÉME

المكونات :

٢٥ جرام زبد ٦٠ جرام عش *الغراب (قطع صغيرة)*

١ *ملعقة صغيرة بصل مفرى* ١ *ملعقة من صلصة السوبريم*

١ *ملعقة كريم* *ملح وفلفل*

طريقة العمل :

- يتم تسخين الزبد فى الطاسة وأضف البصل .
- ضع عش الغراب ثم أضف الكريم وصلصة السوبريم .
- أضف الملح والفلفل .

٤- سوتيه SAUTÉE

المكونات :

٢٥ جرام زبد ٦٠ جرام عش *الغراب*

طريقة العمل :

توضع الزبد فى الطاسة ويضاف إليها عش الغراب والملح والفلفل .

٥- البصل الأخضر الصغير والبقدونس المفرى ويسمى بوردليز BORDELAISE

٦- لحم الخنزير والطماطم والبصل والثوم ويسمى تولوزين TOULOUSAINE

السبانخ SPINACH

١- الزبد BEURRE

المكونات :

١٢٠ جرام سبانخ (تقطع الأوراق) — ٢٥ جرام زبد

١ بصلة صغيرة مفرية — ملح وفلفل

يجهز إناء ويوضع فيه ماء مع ملح وضع أوراق السبانخ .

طريقة العمل :

- وضع الزبد فى الطاسة وأضف البصل وبعد ذلك أضف السبانخ .
- أضف الملح والفلفل مع التقليب .

٢- بوريه BURÉE

المكونات :

١٢٠ جرام سبانخ — ٢٥ جرام زبد — ملعقة بصل مفرى

ملح وفلفل — ٥٠ جرام بشمل صوص

طريقة العمل :

- ضع الزبد فى الطاسة وأضف البصل على لهب هادىء .
- أضف السبانخ وأمزج جيداً .
- أضف صوص البشمل .
- أضف الملح والفلفل وقلب دائماً .

ويمكن تقديمها بالطرق الآتية : -

١- مسلوقة ناتير وتسمى إنجليزية Anglaise

٢- الفلوران والكريمة وتسمى فلوران Fleurons

٣- الكريمة مع البيض المسلوق وتسمى أوف Oeufs

الجـــزر CARROTS

١- كريم CRÉME

المكونات :

١ ك جزر (يقطع قطع صغيرة) — ١/٢ لتر كريم صوص

١٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يجهز الجزر ويطهى فى الزبد وقليل من الماء .
- أضف كريم صوص مع التقليب .

٢- فيشى VICHY

المكونات :

١٠٠ جرام زبد — ١ ك جزر (يقشر ترنشات)

قليل من البقدونس

طريقة العمل :

- يجهز الجزر ويوضع فى إناء ليسلق وأضف الزبد .
- أضف الملح والفلفل وقليل من البقدونس للتزيين .

٣- متردوتيل MAITRE D'HOTEL

المكونات :

١٠٠ جرام زبد — ١ ك جزر

قليل من البقدونس والسكر — ڤلوتيه

طريقة العمل :

- يقطع الجزر إلى أربع أجزاء ويطهى فى الزبد .
- أضف الڤلوتيه وقليل من السكر والبقدونس .

١- الخرشوف ARTICHAUT

المكونات :

١٠ قطع من الخرشوف (يقشر وينظف) *٥ ليمون*

كمية مناسبة من الماء *ملح وفلفل* *قليل من الزيت والدقيق*

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب ويوضع فيه المكونات المذكورة عدا الخرشوف والزيت .
- عند الغليان يوضع الخرشوف مع التقليب .

٢- الكرفس CÉLERY

المكونات :

٦ قطعة من الكرفس *١٥٠ جرام جبنة مفرومة* *١٥٠ جرام زبد*

طريقة العمل :

- يتم تقطيع الكرفس ويجهز (عن طريق الفرد) .
- نضع عليه الجبن والزبد .
- ثم يحمر سطحه .

البطاطس POTATOES

١- ألوميت ALLUOMETTES

المكونات :

١ ك بطاطس — *ملح وفلفل*

طريقة العمل :

- يتم تقشير البطاطس وتقطع مثل عود الكبريت وتوضع فى إناء به ماء .
- يتم تجفيف الماء .
- توضع البطاطس فى الشبكة ثم توضع فى الزيت وعندما تطهى .
- أضف قليل من الملح والفلفل .

٢- بولانجير BOULANGERE

المكونات :

٢٠٠ جرام بصل (مطهى) — ١ ك بطاطس تقطع حلقات رقيقة

٢٠٠ جرام زيت وزبد

طريقة العمل :

- يوضع الزبد فى الطاسة مع قليل من الزيت ثم حلقات البطاطس .
- إرفع البطاطس قبل أن يتم نضجها وتوضع فى إناء مسطح (مثل الصينية) وأضف البصل .
- ضع الإناء المسطح فى الفرن .

٣- انا ANNA

المكونات :

١ ك بطاطس — ١٠٠ جرام زبد

١/٤ ك زيت — قليل من الملح والفلفل

طريقة العمل :

- تقطع البطاطس حلقات وتطهى فى الزيت والزبد .
- قبل نضجها نرفعها من الزيت ونضعها فى قالب (ترص فوق بعضها) مع قليل من الزبد .
- ثم تطهى فى الفرن وتنقل للطبق بعد ذلك .

٤- كروكيت CROQUETTE

المكونات :

٢٠٠ جرام بقسماط مفرى — *قليل من الملح والفلفل والمستاردة*

ك بطاطس — *١٠ بيضات* — *١٠٠ جرام دقيق*

طريقة العمل :

- تطهى البطاطس فى الماء ثم تصفى وتهرس مع صفار البيض .
- تجهز قطع البطاطس الملفوفة ثم توضع فى الدقيق ثم البيض المضروب وبعد ذلك فى الخبز وتطهى بعد ذلك بانيه (مقليه) .

٥- بوريه PURÉE

المكونات :

١٠٠ جرام زبد — *كوب لبن ساخن*

قليل من الملح — *١ ك بطاطس مقشرة*

طريقة العمل :

- يجهز إناء به كمية مناسبة من الماء وملح ويوضع على لهب .
- عندما تطهى البطاطس .
- تصفى البطاطس وأضف اللبن والزبد والملح .
- يتم الخلط جيداً ثم تغطى بورق الزبد .

٦–سوتيه SAUTÉES

المكونات :

١ ك بطاطس — *٢٠٠ جرام زبد*

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس دوائر وتطهى فى الزبد .
- تزين بالبقدونس

٧– باريزيان PARISIENNE

المكونات :

١ ك بطاطس — *٢٠٠ جرام زبد وزيت*

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس بالملعقة الخاصة بذلك (تقطع دوائر صغيرة) مثل البندقة .
- توضع فى إناء به ماء ويوضع على لهب وبعد السلق يتم وضعها فى الزيت والزبد .

٨– كريم CREME

المكونات :

صوص كريم — *١ ك بطاطس (تقطع)*

كوب لبن — *قليل من الملح والفلفل*

طريقة العمل :

- تسلق البطاطس وتصفى ثم أضف الكريم صوص واللبن والملح والفلفل مع التقليب .

٩- شبس CHIPS

المكونات :

١ ك بطاطس *كمية مناسبة من الزيت* *ملح وفلفل*

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس إلى حلقات رفيعة جداً تغسل وتجفف جيداً من الماء .
- إطهى البطاطس فى الزيت .

١٠- فريت FRITES

المكونات :

١ ك بطاطس *ملح وفلفل* *كمية مناسبة من الزيت*

طريقة العمل :

- تقطع البطاطس فى حجم الأصابع وتغسل وتجفف من الماء .
- إطهى البطاطس فى الزيت .
- أضف الملح والفلفل .

١١- جوفريت GAUFIRETTS

المكونات :

١ ك بطاطس

طريقة العمل :

- تقشر البطاطس وتقطع بالماكينة بشكل مشرشر

١٢- فوندانت FONDANTE

المكونات :

١ ك بطاطس   ١٠٠ جرام زبد وزيت

طريقة العمل :

- تقطع البطاطس بيضاوية الشكل .
- تغلى البطاطس فى الماء ثم تطهى فى الفرن فى الزيت والزبد .

١٣- بريوش BRIOCHE

المكونات :

١ ك بطاطس   ٨ صفار بيض

طريقة العمل :

- تسلق البطاطس ثم يتم تصفيتها وهرسها وتدخل الفرن .
- ثم أضف صفار البيض وتقلب ثم تقطع البطاطس على شكل بريوش وتدهن بصفار البيض وتدخل الفرن .

١٤- لوريت LORETTE

المكونات :

١ ك بطاطس   ملح وفلفل

طريقة العمل :

- بطاطس بوريه تشكل على شكل سيجار وتطهى بالقلى .

١٥- بالنعناع MENTHE

المكونات :

١ ك بطاطس   ملح وفلفل

طريقة العمل :

- بطاطس تطهى ناتير وتقدم النعناع الطازج .

١٦- روب دى شانبر ROB DE CHAMBRE

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يتم غسل البطاطس ثم تسلق بماء به ملح ويمكن طهيها بقشرها على البخار .

١٧- سوفليه SOUFFLÉES

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس لشرائح ثم تطهى فى المقلاة ثم توضع بعد ذلك بها نسبة من الدخان ليساعد على الإنتفاخ .

شكل رقم (٥)

السـلاطات SALADS

١- سلاطة قيصر CAESAR'S SALAD

المكونات :

٢ قطعة خس (قلب الخس) تنظف وتجفف وتقطع قطع مناسبة

من ١ : ٣ فص ثوم   ٣ شرائح أنشوجة تقطع شرائح صغيرة

١/٢ فنجان زيت زيتون   ٢ صفار بيض   ١ ملعقة خل

١ ملعقة عصير ليمون   ١/٤ ملعقة شاى مستاردة

٣ : ٦ نقط ورشستر شير صوص

١ : ٣ نقط توباسكو (صوص حار)

٢ ملعقة جبن بارمازان   ٢ ملعقة كريتون

طريقة العمل :

- تحضر بولة خاصة بتجهيز السلاطة .
- ضع قليل من الملح والفلفل فى البولة .
- ضع الثوم ثم إبدأ الهرس بظهر الشوكة .
- أضف نصف كمية الزيت المذكورة ثم اخلطها مع الثوم والأنشوجة مع الهرس .
- أضف الليمون والخل ونصف كمية الزيت المتبقية والورشستر شير صوص والتوباسكو
- أضف الخس مع التقليب ثم الكريتون وبعد ذلك جبن البارمازان .

٢- الخرشوف ARTICHAUT

المكونات :

٥ قطع خرشوف (قلب الخرشوف يحفظ فى الماء والملح والليمون والدقيق)

١ قطعة بصل مفرى

١ ورق لاورو

كمية مناسبة من الكرفس والكرات

١ قطعة جزر

قليل من الثوم

٢ كوب ماء مغلى

طريقة العمل :

- يقطع الجزر والكرفس والكرات والبصل إلى حلقات .
- وكذلك يقطع الخرشوف لأربع أجزاء .
- تجهز طاسة بها قليل من الزيت على لهب هادىء وأضف إليها البصل المفرى واللاورو والثوم والجزر والكرفس والكرات .
- إطهى جيداً وأضف كمية الملح والفلفل .
- أضف الخرشوف ثم أضف كمية مناسبة من الماء .
- أضف الماء المغلى ويطهى على لهب لمدة ١٥ دقيقة .

٣- الموسم SAISON

المكونات :

١/٤ ك طماطم

١/٤ ك بنجر

١/٤ ك خيار

١ قطعة خس

طريقة العمل :

- يسلق البنجر ويقطع شرائح وتقطع الطماطم والخيار إلى أربع أجزاء والخس إلى ثلاث أجزاء .
- أضف الخل والزيت والملح .

٤- الطحينة TEHINA

المكونات :

١ كوب طحينة — ٣ ملاعق عصير ليمون

٣ ملاعق خل — ١ (فص ثوم) مهروس

ملعقة شاى بقدونس مفرى — قليل من الماء

طريقة العمل :

- تخفق الطحينة فى إناء مع إضافة الليمون والخل قليلا قليلا .
- أضف الثوم ثم أضف الماء قليلا قليلا .
- جمل السلاطة بالبقدونس .

٥ - بابا غنوج BABA GHANOUG

المكونات :

١ ك باذنجان مشوى — ٣ بصلة مشوية

ثوم مهروس — قليل من عصير الليمون وزيت وملح وفلفل

كمية مناسبة من سلاطة الطحينة — قليل ن البقدونس المفرى

طريقة العمل :

- يتم تقشير الباذنجان والبصل وبعد ذلك يدهك الباذنجان ويفرم البصل ويضاف إليه عصير الليمون والطحينة والثوم والزيت وملح وفلفل مع الخلط .
- يجمل بالبقدونس .

٦- الزبادى LAITCAILLE

المكونات :

إناء زبادى ٢ فص ثوم مفرى ١ ملعقة شاى بقدونس

١/٢ ملعقة شاى ملح خيار طازج يقشر ويقطع قطع صغيرة

طريقة العمل :

- يخفف الزبادى بالمضرب وتضيف له الثوم المفرى والملح والفلفل والخيار (طازج) .
- يتم خلط المكونات جيداً .
- يجمل بالبقدونس مع قليل من الزيت .

٧- تبولا TABOULA

المكونات :

١/٤ ك برغل (يغسل وينظف) يوضع فى ماء ساخن

ملح وفلفل ١ بصلة مفرية

كمية مناسبة من النعناع والبقدونس والطماطم

٥ ليمون (عصير) ١/٢ كوب زيت

طريقة العمل :

- تقطع جميع الخضروات لقطع صغيرة جداً وكذلك الطماطم مكعبات .
- يتم تصفية البرغل من الماء ويضاف إليه عصير الليمون .
- يتم خلط جميع المكونات مع إضافة الملح والفلفل وأضف الزيت .
- أحياناً يضاف إليها (بربريكا) .

٨- روس RUSSE

المكونات :

١/٤ ك بسلة　　١/٢ ك بطاطس　　١/٤ ك جزر

كمية مناسبة من المايونيز　　زيتون أسود منزوع البذور

بيض مسلوق يقطع شرائح

طريقة العمل :

- يتم سلق الخضروات وتقطيعها لمكعبات .
- يتم خلطها ثم يضاف إليها المايونيز .
- تزين بشرائح من الزيتون (الأسود) والبيض.

٩- ڤيكتوريا VICTORIA

المكونات :

١/٤ ك جمبرى　　كمية مناسبة من الجزر والخس

ملح وفلفل　　ليمون

طريقة العمل :

- يسلق الجمبرى .
- يقطع الخس والجزر والجمبرى إلى قطع صغيرة .
- إخلط المكونات وأضف الملح والفلفل والليـــمــون وقليل من الزيت وزين السلاطة بالزيتون الأسود .

سلاطة نيسواز NICOISE SALAD

المكونات :

١ علبة تونة	زيتون أسود	ملعقة زيت ذرة
١ خس	١/٢ ملعقة شاى ملح	٢ ملعقة خل
علبة أنشوجة صغيرة	فلفل أسود	١ ملعقة تراجون
٣ : ٤ طماطم	ثوم	١ ملعقة عصير ليمون
٢ بيض مسلوق	أعشاب طازجة	بقدونس - كزبرة خضراء

طريقة العمل :

- صفى التونة من الزيت .
- ضع الخس فى البولة .
- ضع التونة فى المنتصف وباقى المكونات حولها .
- زين بالفلفل والزيتون (تقطيعه Strips على هيئة شريط) .
- ضع صلصة الخل .
- قلب المكونات كلها مع وضع الملح والفلفل .
- أضف الزيت والخل والليمون .

وهناك أنواع كثيرة من السلاطات

مثل :

١ - كابريس CAPRICE

عبارة عن شيكوريا ونبات التروف ودجاج وجامبون ولسان شرائح مع فنجريت صوص .

٢- فلوريدا FLORIDA

قطع البرتقال والخس وعصير ليمون وكريم .

٣- ميموزا MIMOSA

تشكيلة فواكه مثل (العنب والموز والبرتقال) يضاف إليها الخس وعصير الليمون .

٤- راشيل RACHEL

بطاطس وخرشوف ونبات التروف وكرفس واسبرج مع مايونيز صوص .

٥- أندالوس ANDALOUSE

أرز ، طماطم ، فلفل رومى ، بصل ، كرفس ، مع فنجريت صوص .

٦- ماسكوت MASCOTTE

قطع صغيرة من الجمبرى وبيض مسلوق واسبرج ومستاردة ونبات التروف وكريمة .

٧- بارزيان PARISIENNE

مثل سلاطة روس مع نبات التروف واستاكوزة ومايونيز .

٨- شاتلين CHATELAINE

خرشوف وبطاطس وبيض مسلوق وصلصة فنجريت وتراجون .

٩- أمريكين AMÉRICAINE

تتكون من بيض مسلوق ، بطاطس ، طماطم ، بصل ، كرفس وتقدم مع صلصة ڤينجريت .

١٠- أرجيتوى ARGETEUIL

تتكون من اسبراجوس مع مجموعة خضروات وشرائح من البيض .

١١- جراند دو شيس GRAN DE DUCHEESE

تتكون من البطاطس والمشروم والتروف مع الكرفس وتقدم مع المايونيز صوص .

١٢- لوريت LORETTE

تتكون من نبات الرجلة مع الكرفس والبنجر وتقدم مع صلصة الفنجريت .

١٣- إيطالية ITALIENNE

تتكون من الخضروات مع شرائح الأنشوجة والسلامى وتقدم مع المايونيز صوص .

١٤- تورانجل TOURANGELLE

تتكون من الخضروات مثل الفاصوليا والبطاطس واللوبيا مع المايونيز والتراجوان والكريمة .

SAUCES (الصـــلص)

تعتبر الصلص إحدى سمات الأطباق الفرنسية العالمية لما تتميز به من إضافة النكهة للطعام واستصاغته مع مراعاة تناسق وتوافق نوع الصلصة مع كل طبق من الأطبـاق ويمكن للطاهى أن يبـتكر العـديد من الصلص مستعيناً بذلك على مدى خبرته وحساسيته لتناسق نوع الصلصة مع ما هو مقدم من أطباق ، ولكن مهما تعددت تلك الأنواع من الصلص فغالباً ما يكون الأساس ، (المادة الخام) واحدة ثابتة وتختلف فيما بعد باختلاف الإضافات الجديدة لتلك المادة الأساسـية ، وقد قسم المطبخ الفرنسى الصلص إلى المجموعات الأساسية الآتية :

(١) صلصة الباشميل . الڤلوتيه — WHITE SAUCE

وكلاهما أساسه دقيق وزبد ولكن الباشميل يضاف إليه لبن طازج أما الڤلوتيه فيضاف إليه خلاصة الطيور أو البتلو أو الأسماك وفقاً لما هو مطلوب .

(٢) صلصة الدمى جلاس — BROWN SAUCES (DEMI-GLACE)

وهى عبارة عن خلاصة عظم البتلو .

(٣) صلصة الطماطم — TOMATO SAUCES

تجهز بالطماطم الطازجة والخضروات المصفاة .

(٤) الهولانديز صوص — SAUCES HOLLANDAISE

EGG UOLK AND BUTTER

(٥) المايونيز صوص — SAUCES MAYONAISE

EGG YOLK AND OIL

(٦) فينجريت (صلصة فرنسية) — VINAIGRETTE FRENCH DRESSING

(٧) مجموعة صلص الزبد — OIL AND VINEGER SAUCES

مجموعات الصلص الأساسية

- **الصلص البنيه**
  - (١) دمي جلاس
  - (٢) ماديرا
  - (٣) بوردليز
  - (٤) ديابل
  - (٥) كولبير
  - (٦) مارشان دوى ڤان
- **صلصه البيشمل**
  - (١) مورنى
  - (٢) اورور
  - (٣) المستارده
- **ڤلوتيه دقيق محمر + فندابيض**
  - **اللحوم**
    - (١) الموند
    - (٢) هورس راديش
    - (٣) مشروم
  - **الدجاج**
    - (١) سوبريم
    - (٢) هونجرواز
  - **الأسماك**
    - (١) ڤان بلا
    - (٢) ديبولومات
    - (٣) برسى
- **صلصه طماطم**
  - (١) باربيكيو
  - (٢) ايطالين
  - (٣) ميلانيز
  - (٤) برفنسال
  - (٥) نابوليتان
  - (٦) امريكان
- **صلص الزبد**
  - (١) بيرنيز
  - (٢) شورون
  - (٣) هولانديز
  - (٤) موسلين
- **صلص الزيت**
  - (١) مايونيز
  - (٢) كوكتيل
  - (٣) ترتار
  - (٤) ڤرت
  - (٥) ريمولاد
  - (٦) جريبش
  - (١) ڤنجريت
  - (٢) Ravigote

وسوف يتم فيما يلى بيان مشتقات الصلص لكل من المجموعات السابقة على حدة للتعرف على كيفية إستخدام كل خام (أساسى) وما تحدثه الإضافات الجديدة لهذه المجموعات الأساسية من تغيير فى نوع الصلصة :

أولاً : الصلص البيضاء (الأساس)

WHITE SAUCES

١- باشميل صوص BECHAMEL SAUCE

المكونات :

٣ فنجان لبن ٤٥ جم دقيق ٤٥ جم زبد

فلفل ٥ جم بصل مفرى

طريقة العمل :

- توضع الطاسة على لهب هادىء وبها الزبد .
- أضف البصل المفرى والفلفل والدقيق وورق اللاورو مع التقليب باستمرار حتى تتفتت المكونات جيداً .
- تترك الطاسة بعيداً عن اللهب ويضاف اللبن ببطء مع التقليب .
- يعاد التسخين مرة أخرى لدقائق قليلة مع إضافة الملح واستمرار التقليب حتى يصبح الصوص غليظ القوام .

٢- الڤلوتية صوص SAUCE VELOUTE

المكونات :

٥٣ جم دقيق ٤٥ جم زبد

٧٥٠ جم مرقة دجاج أو بتلو أو سمك

طريقة العمل :

- تسخن الطاسة ويضاف الزبد ثم الدقيق مع التقليب الجيد باستمرار .
- يضاف مرقة الدجاج أوالبتلو أو السمك مع التقليب الجيد باستمرار .
- يترك الصوص بعيداً عن اللهب لمدة ٣/٤ ساعة على الأقل قبل الإستعمال .

٣- صوص الكريمة CRÉME SAUCE

المكونات :

صلصة بشميل بالمكونات السابقة يضاف إليها ١٢٥ جم كريمة .

٤- صوص الموند SAUCE ALLEMANDE

المكونات :

ڤولوتية بالمكونات السابقة ويضاف إليه صفار بيضة والكريمة .

٥- صوص مورنى MORNEY SAUCE

المكونات :

صوص بشميل مع إضافة صفار بيض والخفق الجيد .

٦- صلصة الكارى CURRY SAUCE

المكونات :

١/٢ ك طماطم منزوعة القشور والبنور وتقطع مكعبات .

١٢٥ جم بصل   ٢ ١/٢ ك عظم ضأن أو دجاج (قطع)

٢٥٠ جم خضروات (جزر - كرفس - كرات تقطع شرائح)

ورق لاورو   ٢ جم ونصف قرفة   ٢ فص ثوم

١/٤ ك تفاح (قشر فقط)   ٥٠ جم زبد   ١ كأس نبيذ أبيض

لتر ماء   ١٥ جم دقيق   ١٠٠ جرام بودرة الكارى

طريقة العمل :

- يضاف مجموعة الخضروات مع العظم والزبد فى الطاسة مع التقليب حتى تعطى اللون الذهبى .
- يضاف الكارى والدقيق مع التقليب ثم يوضع النبيذ الأبيض .
- يضاف نصف لتر ماء مع الطماطم وقشر التفاح وورق اللاورو والقرفة .
- توضع الصلصة فى الفرن لمدة لا تقل عن ساعة غليان .
- تصفى المكونات من العظم ويضاف إليها قليل من بودرة الكارى والدقيق المذاب فى الماء مع التقليب الجيد وإضافة الملح والفلفل .

٧- سوبريم SUPREME

المكونات :

نصف كأس نبيذ أبيض ٥٠ جرام زبد

٢ كوب من (دجاج فلوتية) ملح وفلفل

١/٢ صفار بيض ١ ملعقة شاى بصل مفرى ٢ ملعقة كريمة

طريقة العمل :

- ضع النبيذ فى إناء حتى يسخن .
- أضف البصل المفرى وكمية مناسبة من الفلفل (المجروش) .
- ثم أضف فلوتية الدجاج .
- إرفع المكونات ثم يضاف صفار البيض وأضف الكريمة وقلب جيداً .
- أضف الملح والفلفل ثم يتم تصفية المكونات .

٨- بروفنسال PROVENCALE

المكونات :

١ فص ثوم ١ ك طماطم (كونكاسية)

٢ ملعقة زيت قليل من الملح

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب هادىء وضع فيه الزيت .
- أضف الطماطم والملح والثوم .
- تخلط المكونات جيداً حتى الغليان حوالى ٢٥ دقيقة .

٩- دمي جلاس DEMI GLACE

المكونات :

١٠٠ جرام من الكرفس والكرات والجزر والبقدونس والبصل المفرى وتقطع الخضروات ٢٥٠ جم طماطم (بوريه طازجة)

٥ فصوص ثوم مفرى فلفل ورق لاورو

نصف كوب نبيذ أبيض ٣ ك عظم يقطع لقطع صغيرة ٥ لتر ماء

طريقة العمل :

- يجهز إناء به قليل من الزيت ويضاف إليه العظم حتى يصفر لونه وبعد ذلك تضاف الخضروات المذكورة فى المكونات وعندما تطهى الخضروات أضف كمية من الطماطم البوريه المعلبة مع التقليب ثم تضاف الطماطم السليمة ثم النبيذ وعندما تغلى جميع المكونات يضاف الماء وأحياناً يستخدم البيون بدلاً من الماء ثم يترك على لهب هادىء لمدة ثلاث ساعات ثم تصفى ويضاف الملح والفلفل .

١٠- طماطم TOMATES

المكونات :

٢ ملعقة زبد — عظم لحم بقرى

١ ملعقة دقيق — ورق لاورو

٢ (قطعة جزر - كرفس - كرات) تقطع مكعبات صغيرة

١ قطعة ثوم (فص) — ١ قطعة بصل — ملح وفلفل

١/٢ ك طماطم وتقطع (كونكاسية) — ١ كوب ماء

٣ ملاعق طماطم بوريه

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الزبد ثم الخضروات واللاورو والثوم .
- يضاف الدقيق والماء والعظم .
- يتم خلط المكونات جيداً حتى الغليان .
- ثم يحرك الإناء بعيداً عن اللهب .
- أضف الملح والفلفل صفى المكونات .

١١- المايونيز MAYONNAISE

المكونات :

١ ملعقة ماء ساخن — ١ كيلو زيت زيتون

٨ صفار بيض — ٢ ملعقة خل

١ ملعقة شاى مستاردة — كمية قليلة من الملح

طريقة العمل :

- يخلط صفار البيض مع المستاردة ويخفق جيداً ، ثم يضاف الخل .
- وبعد ذلك يضاف الزيت على هيئة شريط رفيع فى اتجاه واحد .
- ثم يضاف الملح والماء ويحفظ فى مكان بارد .

١٢- الهولانديز HOLLANDAISE

المكونات :

١ ملعقة ماء — ١ ملعقة نبيذ أبيض — ١ ملعقة خل

٨ صفار بيض — ٥ حبات فلفل أبيض — ١ ملعقة عصير ليمون

١ ملعقة صغيرة بصل مفروم — ٢٥٠ جرام زبد ساخن

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب هادىء ويوضع فيه الخل والنبيذ والبصل المفروم والفلفل وورق اللاورو وبعد الغليان يرفع ويبرد .
- يجهز إناء آخر ويوضع فيه صفار البيض مع إضافة المخلوط السابق مع إضافة الماء ويقلب جيداً على حمام بخار ثم يحرك الإناء بعيد عن حمام البخار ثم يضاف إليه زبد ساخن على هيئة شريط رفيع مع إستمرار الخفق وعصير الليمون والملح والفلفل .

١٣- موسلين MOUSSELINE

عبارة عن صلصة هولانديز مضاف إليها كريمة مخفوقة .

١٤- بيرنيز BEARNAISE

المكونات :

١ ملعقة شاى بصل مفروم — ٥ ملاعق نبيذ أبيض

قليل من الملح — ٧٥ جم زبد — ٢ صفار بيض

١ ملعقة شاى فلفل حار — ١ ملعقة شاى تراجون

١ ملعقة شاى كزبرة خضراء

طريقة العمل :

- إخلط أوراق التراجون مع الكزبرة .
- يتم الغلى حتى يصفى ناتج الأعشاب .
- إرفع المكونات من على اللهب - مع التبريد قليلاً .
- أضف صفار البيض إلى الخل والنبيذ والأعشاب والبصل وضع المخلوط فى الطاسة واغلى على حمام ساخن .
- ضع الزبد للمخلوط واستمر فى التقليب والخلط .
- يصفى من خلال مصفاه نايلون .
- يتم تبريد الصوص عن طريق وضعه على ماء بارد (يقدم ساخناً أو بارداً) .

١٥- شورون CHORON

عبارة عن صلصة بيرنيز مضاف إليها صلصة طماطم ساخنة على هيئة شريط مع التقليب الجيد (أحياناً يضاف فلفل حار) .

١٦- ريمولاد REMOULADE

المكونات :

١/٢ ملعقة مايونيز   *١ : ٢ ملعقة شاى مستاردة*

١ ملعقة شاى أعشاب طازجة (بقدونس - تراجون - كزبرة خضراء)

١/٢ ملعقة شاى أنشوجة   *١ ملعقة شاى خيار مخلل مفروم*

١ ملعقة شاى كابرى مفروم

طريقة العمل :

- تخلط المكونات جيداً بالخفق .

١٧- ترتار TARTARE

المكونات :

١/٢ ملعقة شاى بصل مبشور ١ ملعقة خيار مخلل مبشور أو كابرى

١/٢ فنجان مايونيز قليل من النبيذ أو الخل

١ ملعقة بقدونس مفرى

طريقة العمل :

- تخلط المكونات جيداً ثم يضاف النبيذ أو الخل .

١٨ – أمريكان AMÉRICAINE

المكونات :

٢ ك جمبرى (يقطع شرائح)

٣ فص ثوم ٣ ملاعق دقيق ١ لاورو

٤ لتر خلاصة عظم البتلو ١ كأس نبيذ أبيض

٧٥ جم بصل ١٥ جم زبد قليل من الكونياك

ملح وفلفل ١٥٠ جرام بوكيه جارنيه شرائح

٢ ملعقة طماطم معلبة

طريقة العمل :

- ضع الزبد فى الطاسة ثم الثوم والخضروات مع التقليب .

- أضف الجمبرى ثم الكونياك .

- أضف الطماطم ثم الدقيق والملح والفلفل .

- أضف النبيذ الأبيض ثم خلاصة عظم البتلو .

- عندما يطهى جيداً تتم التصفية .

١٩- بولونيز BOLOGNAISE

المكونات :

١٢٥ جم كرات وبصل وجزر وكرفس (مفرية)

١/٤ ك لحم بقرى ومفرى — ١ قطعة ثوم (فص)

١ ملعقة طماطم بوريه — ١/٢ كأس نبيذ أبيض

١/٤ كوب زيت — ١ ملعقة دقيق — ١ لتر دمى جلاس

ملعقة زبد — ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يجهز إناء وتوضع فيه الزبد والزيت .
- يضاف الخضروات ثم اللحم المفرى .
- تضاف الطماطم والدقيق مع التقليب ثم النبيذ الأبيض .
- يضاف الدمى جلا س والملح والفلفل .

٢٠- شاسير CHASSEUR

المكونات :

١ ملعقة شاى بصل مفرى

٢ ملعقة طماطم منزوعة البذور وتقطع مكعبات .

١ كوب دمى جلاس — ١ ملعقة بقدونس مفرى

١/٢ كأس نبيذ أبيض — ٧٥ جم عش الغراب (شرائح)

١ ملعقة زبد

طريقة العمل :

- ضع الزبد فى الطاسة على لهب هادىء وأضف البصل .
- وبعد ذلك « عش الغراب » ثم أضف النبيذ ، سخن جيداً .
- أضف الطماطم والدمى جلاس .
- أضف الملح والفلفل .
- يزين بالبقدونس .

٢١- مـــوال MOELLE

المكونات :

١ معيار نبيذ فرنساوى أبيض　　١ كوب دمى جلاس

١٠ جم نخاع بقرى ويقطع إلى مكعبات صغيرة

طريقة العمل :

- يوضع الدمي جلاس فى إناء على لهب هادىء .
- ويضاف له النخاع بعد غليانه على حدة . أضف النبيذ .

٢٢- مـــادير MADÉRE

- عبارة عن دمى جلاس مع المادير (نبيذ فرنساوى أبيض) .

٢٣- بيكانت PIQUANTE

المكونات :

١ ملعقة بصل مفرى　　١ كوب صوص دمى جلاس

١/٢ كأس نبيذ أبيض　　١/٢ فنجان خل

١ ملعقة بقدونس مفرى　　١ ملعقة خيار (مخلل) مفرى

طريقة العمل :

- يجهز إناء به الخل والنبيذ على لهب .
- عند الغليان يضاف البصل والدمى جلاس .
- حرك الإناء بعيداً عن اللهب .
- أضف الخيار والبقدونس للتجميل .

٢٤- بيجارد BIGARADE

المكونات :

١ ملعقة خل　　١ ملعقة قشر برتقال « شرائح »

قليل من عصير البرتقال　　خلاصة البط

قشر ليمون شرائح　　١٠ جرام سكر

طريقة العمل :

- أضف خلاصة البط ثم الخل والسكر وعصير وقشر البرتقال والليمون .

٢٥- بريتـــون BRETONNE

المكونات :

١ ملعقة مستاردة فرنسية	٢ صفار بيض
قليل من الفلفل المجروش	١/٤ ملعقة شاى ملح
١ ملعقة خل	

طريقة العمل :

- تخلط المكونات جـيـداً ثم أضف قليل من الزبد السـائل للمـخلوط مع التقليب .
- ضع قليل من الأعشاب الطازجة للمخلوط مع التقليب .

٢٦- ڤنجريت VINAIGRETTE

المكونات :

٢ ملعقة مستاردة	٥ ملاعق خل
١/٢ كيلو زيت زيتون	ملح وفلفل

طريقة العمل :

- تخفق المستاردة مع الخل .
- يضاف الزيت والملح والفلفل .

٢٧- سترونيت CITRONETTE

المكونات :

٥ ملاعق ليمون	١/٢ كيلو زيت زيتون	ملح وفلفل

طريقة العمل :

- تخلط المكونات مع التقليب الجيد .

٢٨- ديابل DIABLE

المكونات :

١ بصل صغير مفروم
١/٤ كأس خل
٢ جم بقدونس مفرى
١ ملعقة شاى مستاردة
٢ جم بابريكا
١/٤ كأس نبيذ أحمر
١ كوب دمى جلاس

طريقة العمل :

- يخلط الخل مع النبيذ ثم يضاف البصل والفلفل على لهب هادىء .
- وبعد الغليان يضاف إليه الدمى جلاس .
- وبعذ ذلك يزين بالبقدونس والبابريكا .

٢٩- روبيـــر ROBERT

المكونات :

١ بصلة صغيرة مفرية
١/٢ كأس نبيذ أبيض
٢ ١/٢ جرام سكر (ناعم)
٢٥ جرام زبد
١ كوب دمى جلاس
١ ملعقة مستاردة

طريقة العمل :

- توضع الطاسة على لهب هادىء وبها الزبد ثم البصل .
- بعد ذلك أضف النبيذ سخن جيداً ثم الدمى جلاس .
- حرك الطاسة بعيداً عن اللهب ثم أضف المستاردة وقليل من السكر .

٣٠- تراجون ESTRGON

المكونات :

٢ جرام تراجون
٢ ملعقة خل
١ معلقة كريمة
١/٢ كوب ماء
٢ ملعقة كريمة دجاج

طريقة العمل :

- ضع إناء على النار به الخل والماء .
- عند الغليان أضف التراجون .
- إناء به كريمة الدجاج بعد الغليان أضف الكريمة والملح والفلفل .
- صفى المكونات .
- تقدم عادة مع الدجاج .

٣١- كولبير COLBERT

المكونات :

ملعقة صغيرة بقدونس ١٠٠ جرام زبد

٢ *ملعقة خلاصة اللحم المغلية*

طريقة العمل :

- إناء على النار به خلاصة اللحم ثم أضف الزبد .
- أخفق ثم أضف البقدونس المفرى .
- يقدم مع اللحوم المشوية .

٣٢- أورور AURORE

المكونات :

كوب سوبريم صوص ٢٥ جرام زبد

٣ *ملعقة طماطم معلبة*

طريقة العمل :

- يوضع السوبريم فى إناء ثم أضف الطماطم المعلبة .
- أضف الزبد مع الخفق على لهب هادىء .
- تقدم مع اللحوم أو الدجاج .

وهناك أيضاً :

صوص تفاح APPLE SAUE

وهذه الصلصة تشبه إلى حد كبير مربى التفاح قليلة السكر .

صوص بورجنيون BOURGUIGNONE

تتكون من بصل مفروم ومشروم ونبيذ أحمر مع الزبد .

صوص الخبز BREAD SAUCE

يتكون من لبابة الخبز مضاف إليها اللبن .

صوص شوفرو (أبيض) CHAUD FROID (BLANC)

يتكون من جيلاتينة سمك أو لحم مع فلوتيه .

صوص شوفروا (بنى غامق) CHAUD FROID (BRUN)

يتكون من الدمى جلاس مع جيلاتينة لحم .

صوص كومبرلاند CAMBERLAND

شرائح قشر البرتقال وليمون مع نبيذ البرتقالى ومستاردة وجيلاتينة من نوع معين .

جريبش GRIBICHE

تتكون من بيض مسلوق مفروم مع الترتار صوص والبابريكا .

منت MENTHE

تتكون من نعنا ع مفرى مع الخل وسكر قليل جداً .

زنجارا ZINGARA

شرائح خنزير ولسان ومشروم مع الدمى جلاس والطماطم .

الزبـــد BUTTER

١- كافى دى پارى CAFE DE PARIS

المكونات :

٤٠ جرام مجموعة توابل مثل (الساريت(زعتر) الفجل البرى ، حصى اللبان ، الشلبية (أوراق نباتات) .

١ ملعقة ورشستر شير صوص

١ ملعقة بابريكا

١ ملعقة مستاردة

١ ملعقة كارى

٢ ملعقة كونياك

١ كوب خل

أنشوجة مهروسة

٢٥ جرام تراجون

٥٠ جرام بقدونس

٥ فصوص ثوم «مهروسة»

١٠ بصل صغير جداً مفرى

١/٢ ك زبد

قليل من الملح

فلفل أسود

١ ملعقة ليمون

١/٢ كأس ڤرموت مزز (ڤرنيه برانكا)

١ ملعقة كاتشب

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى إناء ويخفق بالمضرب .
- أضف البصل ثم الثوم والبقدونس والتراجون والأنشوجة .
- أخلط المكونات مع إضافة الخل والكونياك والڤرموت والكارى والمستاردة والبابريكا والكاتشب .
- والورشستر شير صوص والفلفل وعصير الليمون والملح والفلفل (أضف التوابل المذكورة فى المكونات) .
- إخلط جيداً مع الخفق .
- تحفظ فى مكان بارد .

٢- الأنشوجة ANCHOIS

المكونات :

١٢٥ جرام زبد　　　　١٢٥ جرام أنشوجة

طريقة العمل :

- تهرس الأنشوجة جيداً .
- تضاف إليها الزبد وبعد ذلك تصفى .

٣- التراجون ESTRAGON

المكونات :

١٠٠ جرام زبد　　　　٥٠ جرام تراجون　　　　ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يوضع التراجون فى ماء ساخن لمدة بسيطة جداً وبعد ذلك يطحن ويضاف إليه الزبد مع الملح والفلفل .

٤- اللوز AMANDES

المكونات :

١٢٥ جرام زبد　　　　٧٥ جرام لوز يقشر　　　　١ ملعقة ماء

طريقة العمل :

- يتم هرس اللوز ثم يضاف إليه الماء ثم الزبد .

٥- الثوم AILS

المكونات :

١٥٠ جرام زبد　　　　٥٠ جرام ثوم

طريقة العمل :

- يهرس الثوم بعد تسخينه فى الماء وبعد ذلك يهرس .
- يخلط الثوم مع الزبد .

٦- البابريكا PAPRIKA

المكونات :

١ ملعقة بصل مفرى ٢ ملعقة بابريكا ٥٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى إناء ويضاف إليها البصل ثم البابريكا .
- توضع على لهب هادىء لمدة بسيطة .

٧- السالمون المدخن SAUMON FUMÉ

المكونات :

١٢٥ جرام زبد ٥٠ جرام سالمون مدخن

طريقة العمل :

- يهرس السالمون المدخن مع إضافة الزبد ويخفق جيداً .

٨- الفجل REITORT

المكونات :

٢٥ جرام فجل (نوع جيد) ١٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

- يهرس الفجل مع إضافة الزبد والخفق الجيد .

٩- المستاردة MOUTARDE

المكونات :

١٢٥ جرام زبد ١ ملعقة مستاردة ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يسيح الزبد ويضرب فى وعاء مع إضافة الملح والفلفل والمستاردة .

١٠- البصل الشارلوت CHARLOTTE

المكونات :

١٢٥ جرام زبد　　٥٠ جرام بصل شارلوت (صغير جداً)

طريقة العمل :

- يوضع البصل فى ماء ساخن لمدة بسيطة جداً .
- يهرس ويضاف إليه الزبد والملح والفلفل .

١١- المتردوتيل MAITRE D'HOTEL

المكونات :

١٢٥ جرام زبد　　ملح وفلفل أبيض　　١ عصير ليمونة

ملعقة صغيرة بقدونس مفرى (ناعم جداً)

طريقة العمل :

- تخفق الزبد مع عصير الليمون والملح والفلفل ثم البقدونس .

١٢- الكافيار CAVIAR

المكونات :

١٧٥ جرام زبد　　٣٥ جرام كافيار

طريقة العمل :

- يهرس الكافيار مع الزبد .

ملحوظة : تصفى أنواع الزبد للأنواع السابقة .

١٣- الفستق PISTACHES

المكونات :

١٢٥ جرام فستق مقشر　　ملعقة ماء

٢٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يدهك الفستق الأخضر مع الماء ويحفظ فى الثلاجة .

الحلـــــوى

أنواع الحلوى الشائعة

CREMES	الكريمات
CAKE (GATEAU)	الجاتوه ، الكعك
TART	التورتة (بأنواعها)
ECLAIR	اكلير

حلوى فرنسية (قطع من العجائن محشوة بالكريمة)

MILLE FEUILLES	ميل فاى

شرائح هشة محشوة بمكونات مختلفة

BAVAROIS	بڤاروا
PUDDING	البودنج
SOUFFLÉS	السوفليه
BABA AU RHUM	بابا مع الروم

عجينة إسفنجية من الدقيق المخمر الخفيف مسقية بالروم

OMELET	الأومليت
MERINGUES	المارينج
ICE CREAM (BOME-COUPE)	الأيس كريم
POIRE HELENE	بييرهلين

كمثرى مع الآيس كريم مضاف إليها صوص شيكولاتة (ساخن)

CRÉPE	الكريب (البانكيك)

أمثلة لطرق عمل الحلوى

الكريمة باتيسرى CRÉME PATISSIRE

المكونات :

٢٠٠ جرام دقيق (نظيف) ١/٤ ك سكر

١ ك لبن ٥ بيضات (صفار بيض) ڤانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن مع إضافة نصف كمية السكر المذكورة .
- أخفق البيض مع كمية السكر المتبقية بالمضرب السلك .
- ينخل الدقيق ثم يضاف إلى البيض مع الضرب المستمر بالمضرب .
- ثم أضف البيض مع الدقيق ثم اللبن مع إضافة الڤانيليا .
- يقلب جيداً .
- يصب المخلوط على اللبن المغلى على النار مع إستمرار التقليب حتى يطهى جيداً .
- إرفع المكونات من النار ويترك للإستخدام .
- هذه الكريمة تستخدم فى حشو كثير من الحلوى والتورت .

قطع من الشو محشية كريم باتيسرى مع صوص الشيكولاتة

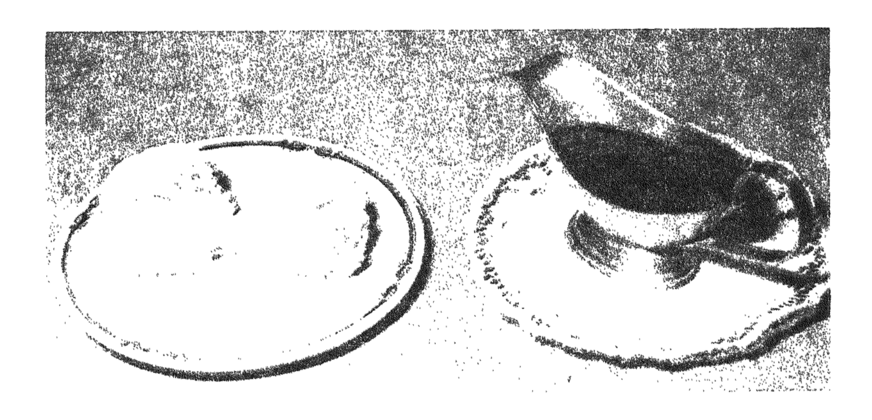
LE CHOUX

المكونات :

لتر ماء	١/٢ ك زبد	٨٠٠ جرام دقيق نظيف جداً
١/٢ ملعقة شاى سكر	١٧ بيضة	

طريقة العمل :

- يسخن الزبد مع الماء .
- أضف السكر مع قليل من الملح والسكر حتى الغليان .
- أضف الدقيق مع التقليب ثم ترفع من النار وتترك لتبرد ثم توضع فى الخلاط .
- أضف البيض تدريجياً ثم الفانيليا وتعجن جيداً .
- وتشكل عجائن الشو وتحشى بالكريم باتيسرى .
- ويقدم مع صوص الشيكولاتة .   شكل رقم (١٢)



شكل رقم (١٢)

كريم الزبد CRÉME AU BEURRE

المكونات :

١ ك بياض بيض   ٢ ك سكر بودرة

٤ ك زبد   ڤانيليا

طريقة العمل :

- يخفق بياض البيض مع السكر فى الخلاط جيداً حتى يصبح متماسك .
- أضف الزبد قطعة قطعة ثم الڤانيليا .
- أضرب فى الخلاط ثم تترك للإستخدام .

السابليه SABLEÉ

المكونات :

١ ك زبد   ١/٢ ك سكر

١ ١/٢ ك دقيق   باكو ڤانيليا   ٥ بيضات

طريقة العمل :

- يضاف السكر مع الزبد ويضرب جيداً .
- أضف البيض والڤانيليا مع الضرب .
- أضف الدقيق مع التقليب البطىء حتى تلف العجينة وتترك للإستخدام .
- تستخدم فى الجاتوهات والتورت والبتى فور .... إلخ .

الكريم كراميل CREME CARAMEL

المكونات :

١ ك لبن   ١٠ بيضات

١/٢ ك سكر   باكو ڤانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن حتى الغليان ثم يترك ليبرد قليلاً .
- يحضر البيض والسكر ويضرب جيداً مع إضافة الفانيليا .
- يخلط الإثنين معاً مع التقليب الجيد ثم يصفى بالشنوار .

عمل الكرملة :

- تضاف نصف كمية السكر وتوضع على النار مع قليل من الماء وعصير الليمون حتى تطهى وتأخذ اللون الذهبى ثم يصب فى الفورم الكرملة وتترك حتى تجف جيداً .
- ثم يصب خليط الكريم كراملة فى الفورم ثم توضع فى حمام مائى ساخن ثم تدخل الفرن لتطهى فى درجة حرارة ١٥٠ درجة وبعد الطهى يترك للتقديم بارد أو ساخن حسب الطلب .
- يقدم الكريم كراميل :

١- مع القهوة (موكا) ويسمى موكا MOKA

٢- مع الفستق ويسمى PISTACHE

١ الإنجليش كيك ENGLISH CAKE

المكونات :

١ ك زبد	١ ك سكر بودرة	١/٤ ١ ك دقيق
٢٠ بيضة	١/٤ ملعقة صغيرة ڤانيليا	٢ باكو بيكنج بودر

فواكه مسكرة (قطع صغيرة) أو زبيب حسب الطلب ومكسرات ، قشر برتقال أو قشر ليمون

طريقة العمل :

- يخلط الزبد مع السكر ويخلط جيداً حتى يثقل قوامه .
- أضف البيض واحدة تلو الأخرى .
- يخلط الدقيق مع الفانيليا والبيكنج بودر والفواكه المسكرة للمخلوط السابق .
- يجهز القالب الخاص بالكيك ويدهن بالزبد ويبطن بورق الزبد .
- يصب خليط الكيك فى القالب ثم يدخل الفرن (متوسط الحرارة) ويترك حتى يطهى وبعد الطهى يترك حتى يبرد ويقدم .

العجينة الإسفنجية SPONGE

المكونات :

١٠ بيضات	٢٥٠ جرام سكر
٣٠٠ جرام دقيق	فانيليا

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويكسر فيه البيض كل واحدة على حدة مع إضافة السكر والفانيليا .
- يضرب جيداً بالمضرب الكهربائى .
- عندما يصبح المخلوط ثقيل القوام أضف الدقيق قليلاً قليلاً حتى يخلط جيداً مع التقليب البطىء لعدم تسرب الهواء الموجود بداخل البيض .
- يصب فى الفورمة المطلوبة المبطنة بالورق (الأجلاسية) الزبد .
- ثم يدخل الفرن لدرجة حرارة ١٧٠ درجة حتى يطهى وبعد الطهى تترك لتبرد وتستخدم حسب الطلب .

عجائن اللوز PATE AMANDES

المكونات :

١٥ بيضة (يفصل البياض عن الصفار)

١ ك لوز (يوضع فى الماء الساخن ليسهل تقشيره ثم يدهك)

١ ك سكر ناعم — كمية مناسبة من الماء

طريقة العمل :

- يضاف اللوز المهروس إلى السكر .
- أضف بياض البيض .
- يجهز المخلوط فى الصوانى لهذا الغرض ويوضع على الصوانى ورق زبد مع تشكيله حسب الطلب .
- تطهى فى الفرن مع مراعاة أن تكون النار (متوسطة) يتم طهيها وتترك للإستعمال .
- تستخدم هذه العجائن فى التورت والديكورات (زهور) ... إلخ .

بقاروا BAVAROIS

المكونات :

١ ك لبن — ١/٤ ك سكر

٧ ورقات چيلاتينة (توضع فى ماء بارد ثم ترفع)

٢٠٠ جرام كريمة (مضروبة) — ٨ صفار بيض

قليل من القانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن حتى الغليان ويترك ليبرد .
- يخفق السكر مع البيض ثم نضفهم للبن .
- تضاف الجيلاتينة للمخلوط السابق مع قليل من القانيليا ثم يصفى ويترك ليبرد ثم نضيف إليه الكريمة المضروبة .
- تجهز القوالب .

- **يتم تقسيم مخلوط البڤاروا الى قسمين :**

١- بڤاروا ڤانيليا .

٢- بڤاروا شيكولاتة .

عند تماسك الطبقة الأولى (الجيلى) نضيف الطبقة الثانية فى القوالب هى بڤاروا الڤانيليا .

عند تماسك الطبقة الثانية نضيف الطبقة الأخيرة بڤاروا الشيكولاتة .

ويقدم البڤاروا بالطرق الآتية :

١- يضاف له التفاح ويسمى نورماند	NORMANDE
٢- يضاف فاكهة والكرش ويسمى ديبلومات	DIPLOMATE
٣- يضاف قهوة الموكا ويسمى موكا	MOKA
٤- يضاف لوز ويسمى برلينة	PRALINÉ

ويقدم أيضاً مع الشيكولاتة والليمون والبرتقال ..... إلخ .

البودنج PUDDING

المكونات :

١٠ بيضة   ١ ك لبن   قطع من الإنجلش كيك والزبيب

$\frac{1}{4}$ ك سكر   ڤانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن حتى الغليان ويترك ليبرد قليلاً .
- يحضر البيض والسكر ويضرب جيداً .
- يضاف على المخلوط السابق ويقلب جيداً ثم يضاف الڤانيليا .
- تجهز قوالب البودنج ويتم دهنها بالزبد وترش بالسكر المبلور ثم يوضع بها المكسرات ومكعبات الكيك .
- ثم يصب الخليط السابق فى القوالب على المكسرات والكيك .
- تطهى المكونات فى حمام مائى داخل الفرن بدرجة حرارة ١٥٠ درجة وبعد الطهى يترك ليبرد .
- يجمل بصوص ڤانيليا عند التقديم .

يقدم البودنج مع :

١- مع البسكوى ورائحة الليمون ويسمى رويال ROYALE

٢- مع الزبيب وقطع الخبز ويغطى بالكريمة ويطهى فى حمام مائى فى الفرن ويسمى خبز مع زبد BREAD AND BUTTER

٣- بالتوت والمربى ويسمى كاردينال CARDINAL

٤- تابيوكا ويغطى بالسكر المكرمل ويسمى بارزليان BRÉSILIENNE

سوفليه SOUFFLÉS

المكونات :

١ ك لبن ——— *٥٠٠ جرام زبد*

٥٠٠ جرام سكر ——— *٥٠٠ جرام دقيق*

٣٠ بيضة (يفصل ويضرب البياض على حدة والصفار على حدة)

طريقة العمل :

- يسخن اللبن مع السكر حتى الغليان .
- يتم خلط الدقيق والزبد .
- أضف المخلوط السابق إلى اللبن والسكر .
- تخلط المكونات كلها مع التقليب (بعد رفعها من النار) .
- أضف صفار البيض ثم أضف بياض البيض مع مراعاة التقليب ببطء
- يجهز قالب السوفليه مع دهنه بقليل من الزبد .
- توضع المكونات السابقة فى قالب السوفليه ويغطى بالسكر الناعم .
- يطهى القالب فى الفرن على لهب هادىء لمدة حوالى نصف ساعة .
- يقدم السوفليه مع النكهات الآتية :

الشيكولاتة ، البرتقال ، الأناناس ، وبعض الليكيرات ... إلخ .

شكل رقم (١٤)

عجينة البابا PATE BABAS

المكونات:

اك دقيق	١/٢ك لبن	١/٤ك زبد
١٠-١٢ بيضة	٥٥ جرام خميرة	١٠ جرام ملح
١٠٠ جرام سكر	قليل من الفانيليا	

طريقة العمل:

- تخلط كمية من الدقيق مع قليل من اللبن مع إضافة الخميرة وقليل من الملح وتترك الخميرة.
- يخلط اللبن الباقى والسكر والفانيليا والزبد والبيض والدقيق ويخفق جيداً بواسطة اليد أوالعجانة ثم يضاف إليه الخليط السابق مع الضرب باليد أوالعجانة وبعد ذلك يترك ليخمر لمدة ١/٢ ساعة وتزيد الكمية للضعف.
- تدهن القوالب بالزبد وترش بالدقيق.
- تصب العجينة فى القوالب وتترك لتخمر ثم تدخل الفرن فى درجة حرارة ١٧٠ درجة وبعد الطهى يترك للإستخدام.

طريقة التحضير:

- يتم سقيه بالشربات خفيف ساخن على النار مع نكهة البرتقال والفانيليا.
- ويجمل بالفواكه (قطع صغيرة) مع الكريم شانتيه.

قطع من المارينج (محشوة فواكه وكريم شانتيه)

MERINGUE (FILLED WITH FRESH FRUITS TOPPED WITH CREME CHANTILLY)

المكونات:

اك بياض بيض   ٢ك سكر بودرة   فواكه

كريزة   شيكولاتة   صوص التوت

طريقة العمل:

- يخفق بياض البيض ويضاف نصف كمية السكر قليلاً قليلاً لمدة ١/٢ ساعة.
- يدهن (الصاج) بالزبد ويرش بالدقيق.
- يقطع المارينج المخفوق بواسطة الكيس وبه بلبلة متوسطة الحجم.
- يدخل فى فرن درجة حرارته ٥٠ درجة لمدة ساعة.
- يحشى المارينج بقطع الفواكه ويغطى بالكريم شانتيه والكريزة ويجمل بالشيكولاتة وبجانبه صوص التوت (شكل ١٣).

شكل رقم (١٣)

كرواسان CROISSANTS

المكونات :

١ ك دقيق	٤ بيضات	٥ جرام سكر
٢٠ جرام محسن	٢٠ جرام خميرة	١٠ جرام ملح
٥٠ جرام لبن	كل كيلو عجين ٤٠٠ جرام زبدة	

طريقة العمل :

- تخلط المكونات فى العجانة .
- ثم أضف الماء (حسب الإحتياج) حتى تصبح العجينة لينة ثم المحسن والخميرة ثم تترك فى الثلاجة لتستريح
- يتم ضرب الزبد حتى يلين .
- تفرد المكونات على المائدة ثم تضاف الزبد ثم تطوى وتكرر هذه العملية ثلاث مرات .
- يتم تشكيل العجينة حسب الرغبة ثم تلمع بالفرشاه وتدخل الفرن .

الدنش DANISH

يتم عمل الدنش بنفس عجينة الكروسان مع التلميع بالبيض وإضافة الكريز أو أى أنواع أخرى من الفاكهة ثم يطهى بالفرن وتضاف المربى .

كيزر KAISER

المكونات :

١ ك دقيق	١٠ جرام محسن	١٠ جرام ملح
٢٠ جرام زيت	١٠ جرام سكر	٢٠ جرام خميرة
١٠ جرام لبن	الماء	بيضة / سمسم

طريقة العمل :

- توضع المكونات فى الماكينة ثم يوضع المحسن ثم الخميرة .

- يترك لمدة ٧ دقائق للتخمير على المائدة .

- تقطع العجينة وتلف ثم تلمع بالبيض وتدخل الفرن .

بريوش BRIOCHE

المكونات :

١ ك دقيق	١٠ جرام ملح	١٢٥ جرام زبيب
٢٠٠ جرام زبدة	١٠ جرام محسن	٣٠ جرام خميرة
١٥ جرام سكر	بيضة / بيض للتلميع	

طريقة العمل :

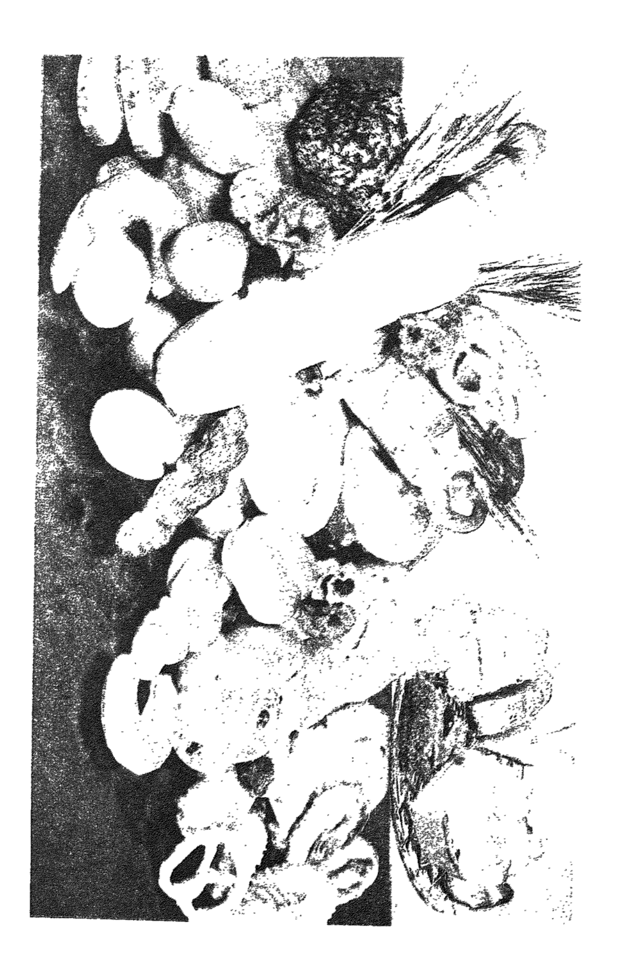
- تخلط فى الماكينة

- أضف الماء بها ثم تترك لتخمر .

- تترك لتستريح ١/٤ ساعة .

- ثم تشكل حسب الرغبة وتدهن بالبيض وترش بالسكر المبلور .

- وتخمر وتدخل الفرن ١٠ دقائق



أبو فاروة MARRON

المكونات:

٤٠٠ جرام زبد	١ك سكر	٥٠٠ جرام كريمة
٢ك لبن	٢ك أبو فاروة	١ ملعقة ليكير

طريقة العمل:

- يسخن أبو فاروة فى الماء جيداً حتى يسهل تقشيره.
- يضاف أبو فاروة للبن ويتم تسخينه حتى يطهى جيداً.
- يتم تصفية المكونات مع إضافة الڤانيليا والزبد.
- أضف الليكير.
- ويضرب إلى درجة الغليان.

الكريب CRÉPE

المكونات :

٢٥٠ جرام دقيق	١ ك لبن	١٠ بيضات
١٠٠ جرام زبد	١٠٠ جرام زيت	١٠ جرام ملح
١٠ جرام سكر	قليل من الفانيليا	

٥٠ جرام زبد (لتلميع الطاسة أثناء الطهى)

طريقة العمل :

- يتم غليان اللبن ويترك ليبرد .
- يخلط البيض مع السكر والملح والزيت والدقيق بعد نخله .
- أضف الفانيليا ويضرب جيداً بالمضرب السلك مع إضافة اللبن ثم يترك لمدة ١/٢ ساعة ، تصفى المكونات .
- توضع الطاسة على النار وتدهن بالزبد عن طريق الفرشة حتى تسخن ، أضف المخلوط السابق ثم يقلب على الجانبين وبعد الطهى يترك للإستخدام حسب الطلب .

يقدم الكريب مع :

١- محشو بالشيكولاتة ويسمى (سوشار) SUCHARD

٢- محشو بالمربى ويسمى (كونفتير) CONFITURE

٣- بالبرتقال ويسمى (سوزيت) SUZETTE

٤- محشو بالأناناس والكيرش وتسمى (چورچيت) GEORGETTE

٥- يقدم مع الفانيليا ويسمى (فانيليا) VANILLE

أم على OM ALI

المكونات :

قطع من عجائن (الفيتاج) تطهى فى الفرن ثم تقطع قطع صغيرة

١/٢ ك سكر — ٢ ك لبن

منوعات من المكسرات (جوز الهند – لوز – بندق – زبيب – فستق)

كريم شانتيه — ١ ملعقة سكر بودرة — ڤانيليا

طريقة العمل :

- يقطع الفيتاج ثم يضاف إليه اللبن الساخن والمكسرات المذكورة .
- توضع المكونات السابقة فى إناء من الفخار مع قليل من الڤانيليا .
- أضف الكريم شانتيه .
- يرش عليه قليل من السكر الناعم .
- يطهى فى الفرن .

الجاتوه GATEAU

المكونات :

٢٥ بيضة — ١/٢ ك سكر — ١/٢ ك دقيق

١٠٠ جرام لوز — ١٢٥ جرام زبد سائل

طريقة العمل:

- يتم خلط السكر مع البيض مع الخفق.
- أضف الدقيق.
- يتم طحن اللوز ثم يضاف للمخلوط السابق مع التقليب.
- أدهن الصينية بالزبد ثم ضع ورق أجلاسية.
- ضع المخلوط فى الصينية ويوضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً.
- أضف الكاكاو وكريمة الشيكولاتة.
- ويسمى هذا النوع أفريكان.
- ويمكن إضافة أنواع مختلفة مثل اللوز مع الكريمة أوالكريمة مع البرتقال وعند إضافة المكونات يختلف إسم الجاتوه.

شكل رقم (١٥)

شكل رقم (١٥)

السابليه SABLEÈ

المكونات:

١/٢ك زبد	١/٤ك سكر ناعم
٥ بيضات	٧٥٠ جرام دقيق ڤانيليا

طريقة العمل:

- يتم وضع السكر والزبد على المائدة.
- قلب جيداً.
- يضاف البيض قليلاً قليلاً.
- أضف البيض مع العجن.
- يوضع فى الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- أفر د المكونات على المائدة.
- يتم التقطيع حسب الرغبة.

يمكن تقديم السابليه مع:

١- مع اللوز ويسمى أماند SABLE OUX AMANDES

٢- مع القرفة ويسمى SABLE AU GIROGLÈ

٣- مع الشيكولاتة ويسمى شيكولاه SABLE AU CHOCOLAE

٤- مع المربى ويسمى كونفيتير CONFITURE

الحلوى المثلجة GLACES

هناك أنواع كثيرة من الحلوى المثلجة ولكن سوف نذكر الأنواع الشائعة منها :

- حلوى البارفيه PARFAIT

تتكون من كريمة مع صفار بيض وسكر ولبن مع نكهات مختلفة

- حلوى السوربيه SORBET

تتكون من عصير البرتقال أو الليمون مع الشمبانيا أو النبيذ الأبيض وسكر سائل مع نكهات وكحوليات مختلفة .

وهناك نوعان من الحلوى المثلجة :

١- الكوب COUPES

٢- البومب BOMBES

١- COUPES

(أ) كوب جاك COUPE JACK

المكونات :

ڤانيليا آيس كريم   *فروالة آيس كريم*   *سلاطة الفواكه*

ڤانيليا الآيس كريم

المكونات :

١ ك لبن   *٣٠٠ جرام سكر*   *١٠ صفار بيض*   *رائحة ڤانيليا*

طريقة العمل :

- سخن اللبن ثم أضف نصف كمية السكر إليه .
- أضف النصف الآخر للسكر إلى صفار البيض مع الخفق ثم أضف المكونات جميعها (اللبن لصفار البيض) إبعد المكونات من اللهب ثم توضع فى ماكينة الآيس كريم .

الفراولة آيس كريم

المكونات :

١/٢ ك فراولة ١/٢ ك سكر ١١/٢ لتر ماء

(ويمكن مضاعفة الكمية)

طريقة العمل :

- أعصر الفراولة .
- يتم خلط الماء مع السكر .
- أضف عصير الفروالة .
- يتم تصفية المكونات .
- توضع المكونات فى ماكينة الآيس كريم .

كيفية عمل الكوب چاك

- توضع سلاطة الفواكه فى إناء الآيس كريم ثم الآيس كريم ڤانيليا وبعد ذلك الفروالة آيس كريم ويجمل بعد ذلك بالكريم شانتيه .

(ب) بيتش ملبا PECHE MELBA

عبارة عن نصف خوخة مع آيس كريم ڤانيليا ثم صوص ملبا .

(جـ) رويال ROYAL

مجموعة فواكه مع آيس كريم ڤانيليا مع الكرش (نوع من الكحوليات) .

(٢) البومب BOMBES

(أ) توتى فروتى TUTTI FRUTTI

عبارة عن آيس كريم فراولة يوضع على مربى مع قطع الفواكه والليمون .

(ب) برزليان BRÉSILIENNE

عبارة عن آيس كريم ڤانيليا مع الروم ثم آيس كريم أناناس .

بتى فور PETIT FOUR

المكونات:

١/٢ كوب زبد ٣/٤ كوب دقيق ١١/٢ صفار بيضة

١/٤ كوب سكر ناعم ١/٢ ملعقة شاى بيكنج بودر ڤانيليا

طريقة العمل:

- أضف البيكنج بودر إلى الدقيق.
- سخن الزبد حتس تسيل وأخفق جيداً.
- أضف السكر تدريجياً مع إستمرار الخفق.
- أضف صفار البيض والڤانيليا إلى المخلوط السابق تدريجياً مع التقليب حتى يتكون مخلوط متوسط الليونة.
- ضع المخلوط فى الكيس ذو بلبلة ويشكل بأشكال مختلفة.
- يمكن وضع ملعقة كاكاو على المخلوط قبل وضعه فى الكيس.

الجبن CHEESE



شكل رقم(١٦)

ENGLISH CHEESE

1 - STILTON

2 - CHEDDAR

3 - CHESHIRE

4 - LANCASHIRE

5 - CAERPHILLY

6 - DERBY

7 - DORSET BLUE

8 - DOUBLE GLOUCESTER

9 - LEICESTER

10- WENSLEYDALE

EUROPEAN CHEESE

1 - DANISH BLUE

2 - BRIE

3 - CAMEMBERT

4 - GOUDA

5 - EDAM

6 - GORGONZOLA

7 - PARMESAN

8 - EMMENTALE

9 - GRUYERE

10- PORT SALUT

11- ROQUEFORT

أنواع القهوة فلامبيه COFFEE FLAMBÉ

إسم القهوة	مكوناتهـــــا
1- Gaelic coffee	ويسكى إسكتلندى – قهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
2- Irish coffee قهوة إيرش	إيرش ويسكى وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
3- Dutch coffee قهوة هولاندى	چن هولاندى وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
4- Russian coffe قهوة روسى	فودكا وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
5- Caribean coffee	روم وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
6- Normandy coffee قهوة نورماندى	كالفادوس وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه
7- German coffee قهوة ألمانى	كرش وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
8- Calypeso coffee	تى امريا وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
9- Coffee Royale	كونياك وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
10- Aquaviet coffee	أكوافيت وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
11- Maxican coffee قهوة مكسيكية	كلوى مع قهوة ساخنة وكريمة على الوجه .

ملحوظة : القهوة المستخدمة فى كل الأنواع السابقة Black coffee

بعض أنواع من الأطعمة وما يقدم معها

الصنف	ما يقدم معه
المشهيات	
الكافيار	توست ، زبد ، بصل مفرى ، بقدونس مفرى ، بيض صفار وبياض مفرى ، مطحنة فلفل بولة غسيل الأصابع
جريب فروت	سكر ناعم
القواقع Snails	خبز بنى وزبد
باتيه فواجراه	توست
هام موس	توست ساخن (قطع جوانبه ويقطع لمثلثات)
سمك الثعابين المدخن	هورس رادش صوص – فلفل كايين – مطحنة الفلفل – فصوص الليمون – خبز بنى وزبد
سمك السالمون	مطحنة الفلفل – فلفل كايين – ليمون – خبز بنى وزبد
رنجة	كريمة سور وبصل
رنجة مدخنة	زيت وليمون وخبز محمر وزبد
الشورب	
منيسترونى	جبنة برمزان مبشورة ، grilled flutes
شوربة البصل	جبنة برمزان مبشورة ، grilled flutes
كريمة البصل	كريتون
الكونسومية	حسب garnish
بويابيز	شرائح خبز فرنسى تطهى فى الزيت ثم تطهى بالشواء
شوربة السلحفاء	خبز بنى ، زبد ، ليمون ، معيار شيرى ، cheese straws
الأسماك	
السمك المقلى مع البيض ولبابة الخبز	صوص ترتار وليمون
السمك المقلى على طريقة أورلى	صوص طماطم (ساخن أو بارد) وليمون

السمك المشوى	صوص ترتار أو هولانديز
السمك بوشيه	صوص هولانديز ، سلاطة الخيار
الإستاكوزة الباردة	مايونيز
جمبرى محمر	ترتار
الأطباق الرئيسية	
الضأن رستو	صوص النعناع
الضأن المسلوق	كابرى صوص
روزبيف	هورس رادش صوص
الآستيك	برنيز – ترويوتيل
هام بريزيه	ماديرا صوص
هام مشوى	مستاردة ، طماطم ، هورس رادش صوص
اللسان بريزيه	ماديرا صوص
لحوم مشوية	مستاردة
ايريش ستيو	ورشسترشير صوص – كرنب أحمر مخلل
البورك رستو	صوص تفاح
الطيور ولحوم الصيد	
البط رستو	صوص تفاح
الأوز رستو	صوص تفاح
الدجاج رستو	بريد صوص
الرومى رستو	كرانبرى صوص
الطيور البرية رستو	بريد صوص
الخضـــروات	
الاسبراجوس ساخن	هولانديز صوص
الاسبراجوس بارد	مايونيز أو فنجريت
الخرشوف الساخن	هولانديز صوص
الخرشوف البارد	مايونيز أو فنجريت
البنجر البارد	فنجريت
القرنبيط	هولانديز صوص



الباب الثالث

نماذج لقوائم الطعام

قوائم الطعام المحددة

الإفطار :

الأوروبى	CONTINENTAL
الإنجليزى	ENGLISH
كوفى بريك	COFFEE BREAK

نماذج لقوائم الطعام المحددة (فرنسية – شرقية – حفلات)

نماذج لقوائم الطعام المحددة (عشاء راقص)

قوائم الحفلات

حفلات الشاى HIGH TEA

نموذج لقائمة حسب الطلب (إيطالية)

نموذج لقائمة حسب الطلب (يونانية)

قائمة طعام حفل رأس السنة

قائمة طعام الكريسماس

CONTINENTAL BREAKFAST

CHILLED FRUIT JUICES

BASKET OF ASSORTED BREAKFAST ROLLS,

FRENCH, CROISSANT,

OR TOAST

BUTTER AND JAM

MARMALADE OR HONEY

TEA OR COFFEE, HOT CHOCOLATE

ENGLISH BREAKFAST

GRAPE FRUIT SEGMENTS,

OR

ORANGE JUICE

SCOTCH PORRIDGE AND CREAM

OR

CORN FLAKES AND MILK

FRIED EGGS, BACON, SAUSAGE AND TOMATO

OR

GRILLED MUSHROOMS, WITH SAUTEED

POTATOES AND FRIED BREAD

OR

DEVILLED KIDNEYS ON TOAST, FRIED BACON

TOAST OR ROLL'S HONEY OR MARMALADE,

BUTTER TEA OR COFFEE

CONTINENTAL BREAKFAST الإفطار الأوروبى

شكل رقم (١٧)

عادة يتكون الإفطار الأوروبى من أنواع الخبز المختلفة مثل :
(KAISER - BRIOCHES - CROISSANTS)
وشاى أو قهوة بأنواعها مع اللبن أو الليمون أو الكاكاو
كما يقدم أيضاً العصير ، وأنواع من المربى والعسل والزبد
شكل رقم (١٧)

الإفطار الإنجليزى ENGLISH BREAKFAST

عادة يتكون من أنواع من الخبز المختلفة وشاى أوقهوة مع اللبن وعصير وأنواع من المربى والعسل والزبد وبيض مثل:

مسلوق

مقلى مع لحم الخنزير

أومليت ...... إلـخ

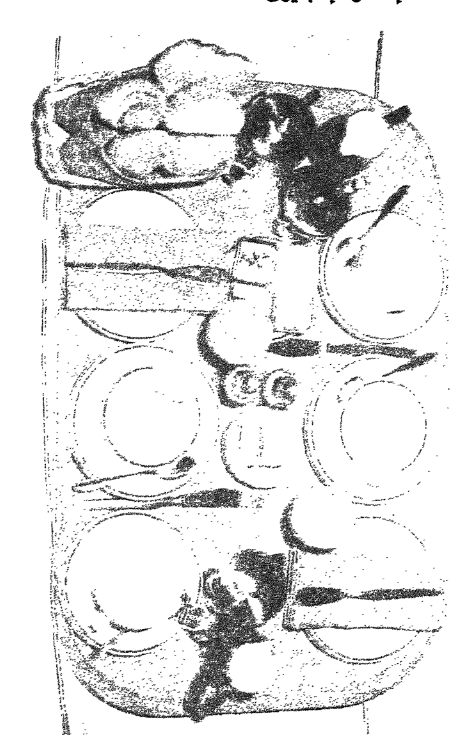
شكل رقم (١٨)

الإفطار الأمريكى

AMERICAN BREAKFAST

نفس الإنجليزى مع الفواكه والأسماك واللحوم

الإفطار الإنجليزى ENGLISH BREAKFAST



شكل رقم (١٨)

COFFEE BREAK كوفى بريك

COFFE BREAK 1	كوفى بريك ١
Tea or coffee	شاى أو قهوة
Lemon slices	شرائح ليمون
Milk "cold or hot"	حليب بارد أو ساخن
Orange juice	عصير برتقال
Croissants - Brioches	كرواسان – بريوش
English cake "fruit cake"	كيك بالفواكه

COFFEE BREAK 2	كوفى بريك ١
Tea or coffee	قهوة أو شاى
Lemon slices	شرائح ليمون
Milk "cold or hot"	حليب بارد أو ساخن
Orange - Lemon juice	عصير برتقال أو ليمون
Croissants - Brioches	كرواسان – بريوش
English cake	كيك بالفواكه
French Pastries "3 kinds"	جاتوه (ثلاثة أنواع)

نماذج لقوائم الطعام المحددة الفرنسية

١	1
إسكالوب سـمك ذنب البـحـر المدخن ،	Escalopes of smoked sea bass
يقـدم على الطمـاطم المفرية والريحـان	on a bed of crushed tomato basil
والثوم .	and garlic
شوربة اللوز	Almond soup
فيليه لحم بقوى محمر ، يقدم مع	Mignons of beef, pan fried with
صلصة الخل والكريمة والبصل الأورمة	shallots vinegar and cream fresh
خضروات طازجة	vegetables of season
بطاطس	Croquettes potatoes
موز ملفوف فى ورق مفضض ، بنكهة	Banana baked in foil paper with
الفانيليا واللوز	vanilla and almond flavouring

٢	2
طاجن ذيل الجمبرى مع الكزبرة فى	Cassolette of prawns tails with
صلصة النبيذ الأبيض	chervil in white sauce
مكرونة طازجة	Fresh noodles
إسكالوب لحم بتلو يقدم على صلصة	Grilled veal escalope served on a
قلب الخرشوف	sauce of artichokes hearts
خضروات طازجة	Fresh vegetables of season
بطاطس	Dauphine Potatoes
كيك مثلج بالمارنج	Vacherin - iced cake with
والآيس كريم	meringue and praliné
ومغطى	Ice cream, topped with a fruit
بصلصة الفواكه	sauce

٣

ورق الكرات المحشى مع البصل المخلل

قطع من صدر البط مطهية بالفرن تقدم فى حبات الفلفل الأخضر

خضروات طازجة

بطاطس كروكيت

معلبات من الكريمة مع فراكه الموسم

3

Leeks feuillete with candied onions

Slices of breast of duck, with green pepper corn sauce fresh vegetables of season

Croquettes potatoes

Small pots of cream with fruits of season

٤

سلطة حمام تقدم مع صلصة الكريمة المسكرة الحامضة والبصل

فيليه من سمك ذنب البحر المطهو مع حبات الفلفل الأخضر وصلصة البيذ الأبيض

ضلع ضأن محمر يقدم مع بصل الأورمة

خضروات مشكلة

بطاطس

سوفليه

بنكهة النعناع



Pigeon salad served with a sweet sour sauce with onion

Fillet of stone bass wih green pepper corn and white wine sauce

Roast rack of Iamb with shallots in their shirts

Tian of vegetales

chateau potatoes

Ice cream soufflé mint flavoured

Candied Orange skins

نماذج لقوائم الطعام المحددة الشرقية

1	١
Harira soup	شوربة الحريرة البدوية
Mezze (hot and cold)	مـــــزة
Sharkassia	شـــركسية
Plain rice	أرز أبيـــض
Konafa	كنـــافة

2	٢
Tarbia soup	شوربة التربية
Beurrek stuffed with meat	بوريك باللحم
Egyptian fish	سمك على الطريقة المصرية
Plain rice	أرز أبيض
Tehina	طحينة
Baklawa	بقلاوة

3	٣
Lentil soup	شوربة عدس
Sheik el mahshi	شيخ المحشى
Roast turkey	ديك رومى محمر
Oriental rice	أرز شرقى
Salad	سلاطة
Mohallabia	مهلبية

4	٤
Mixed Dolma	ضولما مشكلة
Kebab hala	كباب حلة
Baked Potatoes (Egyptian style)	بطاطس بالفرن
Green salad	سلاطة خضراء
Fresh fruits	فواكه

LUNCH MENUS

Set Lunch 1

Creme Germiny en Tasse

au Crouton Doree

Turbotin Souffle Miramar

Poussin Poele Farci a la Mont-

morency

Sauce Perigourdine

Haricots Vert Fins au Beurre

Pommes Anna

Quartier de Peche at Fram-

boises

Rafraichi au Kirsch

Rocher de Glace Vanille

Creme Double

Friandises

Café

Set Lunch 2

Fruit Juice

Or

Green Pea Soup

Roast Best End Of Lamb, Mint

Sauce

Or

Braised steak Jardiniere

Brussels Sprouts, Buttered

Carrots

Rosat and Creamed Potatoes

Or

Assorted Cold Meats With

Dressed Salads

Pineapple Round

Or

Mandarins with Dairy Ice

Cream

Or

Cheese, Celery, Biscuits

Coffee

Table d' Hote Dinners With Choice of Dishes

Grapefruit and Mandarin Cocktail

Or

Cream OfAsparagus Soup

Fillet Of Halibut Dugléré

Or

Grilled Entrecote Steak With Mushrooms

With

French Beans, Braised Celery

Or

Assorted Cold meats With Dressed Salads

Fruit Salad With Dairy Ice Cream

Or

Welsh rarebit

Or

Cheese, Salad, Biscuits

Coffee

نماذج لقوائم الطعام المحددة (للحفلات)

BANQUET MENUS

1

Cream of Tomato Soup

Roast Baby Chicken

Rissolee Potatoes

Fresh Garden Vegetables

Assorted Ice Creams

Coffee or Tea

Biscuits

2

Seafood Cocktail "Marie-Rose"

Veal Cutlet Forestiere

Green Peas

Sauted Potatoes

Ice Freshfruit Salad

Coffee or Tea

Biscuits

3

Arabian lentil Soup

Shish Kebab and Kofta

Oriental rice

Tabboulih Salad

Fresh Fruits or Oriental Sweets

Coffee or Tea

Biscuits

4

Consomme Diablotins

Fillet of Hammour Grenobloise

Parsley Potatoes

Spinach Leaves in Butter

Salad in Season

Savarin au Rhum

Coffee or Tea

Biscuits

5

Creme de Laittue

Weiner Schnitzel

Sauted Potatoes

Green Beans

Chocolate Roulade

Coffee or Tea

Biscuits

6

Terrine Maison "Sauce Cumberland"

Potage Germiny

Escaloppe Cordon Bleu

Parisienne Potatoes

Clamart Tomato

Coupe Andalouse

Coffee or Tea

Biscuits



Cream of Mushrooms

Moussaka a la Turque

Roast Leg of Lamb

Boulangere Potatoes

Buttered Green Beans

Fruit Sherbet

Coffee or Tea

Biscuits

8

Consomme with Old Port

Grilled Seabass

Roast Veal a la Creme

Home Made Noodles

Selection of Garden Vegetables

Pineapple Kitty

Coffee or Tea

Biscuits



Lobster Bisque

Roast Rack of Lamb Provencale

Braised French Beans

Lyonnaise Potatoes

Mint Sauce

Omelette en Surprise

Demi Tasse

Bonboniere

10

Backed Salmon with Lobster Sauce

Prime Rib of Beef

Baked Potatoes

Selection of Vegetables

Sauce Bernaise

Pineapple Romanoff

Demi Tasse

Bonboniere

BANQUET BUFFETS نماذج لبوفيهات الحفلات

(1)

Hors d'oeuvres

Seafood Cocktail

Roast Beef Jardineire

Smoked Turkey

Assorted Continental Charcuterie

Salade Nicoise

Darne of Hammour

Seafood Salad Orientale

Salads and Various Dressings

Greek Salad

Yoghurt and Cucumber Salad

Potato Salad

Tomatoes

Cole Slaw

Beetroot

Russian Salad

Oriental Salad

Entrees

Roast Leg of Lamb

chicken Curry

Beef Kebab

Veal Fricasse

Rice

Potatoes

Seafood

Fillet of Hammour Provencale

Desserts

Fresh Fruits

Continental Cheese Board

Cakes

Tarts

Puddings

Custards

Fresh Fruit Salad

(2)

Hors d'oeuvres

Hammour en Bellevue

Stuffed Tomatoes

Roast Veal Jardiniere

Smoked Turkey

Assorted Continental Charcuterie

Oriental Dolmas

Roast Beef Argenteuil

Salad and Various Dressings

Greek Salad

Baladi Salad

Forever Spring

Potato Salad

Tomato

Cole Slaw

Beetroot

Cucumber

Lettuce

Oriental Salads

Entrees

Fillet Wellington

Roast Veal a la Creme

Mixed Brochette

Rice

Potatoes

Seafood

Grilled Ceabass

Crab or Lobster Thermidor

Desserts

Fresh Fruits

Cakes

Tarts

Puddings

Custards

Fresh Fruit Salad

Oriental Pastries



Soups

Cold Vichyssoise

Hors d'oeuvres

Langouste Parisienne

Fresh Salmon en Bellevue

Pyramid of Shrimps Marie Rose

Scotch Smoked Salmon

Russian Caviar

Terrine Maison

Assorted Continental Charcuterie

Roast Beef Argenteuil

Roast Veal Jardiniere

Salads and Various Dressings

Avocado Salad

Waldorf Salad

Baladi Salad

Forever Spring

Greek Salad

Tomato

Cucumber

Potato

Lettuce

Selection of Oriental Salads

Entrees

Fillet of Beef Chasseur

Sauted Chicken "Stanley"

Shish Kebab

Veal Kidneys a la Creme

Emince of Veal "Zurichoise"

Seafood

Baked Hammour with Fennel

Crab Thermidor

Desserts

Fresh Fruits

Cakes

Tarts

Pudding

Custards

Tropical Fruit Salad

Continental Cheese Board

GALA DINNER BUFFET بوفيه لعشاء راقص



Soups

Lobster Bisque

Cold Consomme Madrilene

Hors d'oeuvres

Half A vocado with Mediterranean Shrimps

Fresh Canadian Salmon on Bellevue

Lobster Parisienne

Stuffed Hammour en Croute

Roast Beef Argenteuil

Scotch Smoked Salmon

Russian Caviar on Ice

Rack of Lamb Jardiniere

Proscuitto with Sweet Mangoes

Fresh Goose Liver in Aspic Jelly

Salads and Various Dressing

Avoacado Salad

waldorf Salad

Baladi Salad

Cesar Salad

Salad Florida

Iceburg Lettuce Salad

Tomato Salad

Cucumber Salad

Potato Salad

Oriental Salads

Entrees

Roast U S Prime Rib

Braised Duck a l'Orange

Roast Saddle of Veal Princesse

Fillet of Lamb with Saffron and Ratatouille of Vegetables

Shish Taouk

Oriental Rice

Gratin Dauphinoise

Steamed Chicory

Jacket Potatoes

Seafood

Gratin of Seafood

Lobster Thermidor

Broiled Gulf Shrimps with Garlic Sauce

Desserts

Fresh fruits

Cakes

Tarts

Puddings

Custards

Fresh Tropical Fruit Salad

International Cheese Board

BANQUET GALA DINNER نماذج للعشاء الراقص

1

Scotch Smoked Salmon

Double Consomme Chesterfield

with Cheese Straws

Roast Duckling Montmorency

Lorette Potatoes

French Peas

Pear Belle Helene

Demi Tasse

Bonboniere

2

Home Made Pate

Apple and Orange Salad

Cream of Tomato Soup

Cinnamon Biscuits

Poached Medaillon of Hammour

gently laid on a leaf Spinach

glazed with a tender fish Farce

Grilled Lamb Chops in

Tarragon

Ratatouille Vegetables and

Saffron Noodles

Pears Poached in Beaujolais and

served cold

Demi Tasse

Petit Fours

3

Lobster Bisque

Crab Thermidor

Fillet of Beef Wellington with

Mushrooms, Truffles and

Goose Liver Baked in a crispy

dough

Selected Garden Vegetables

Surprise

Demi Tasse

Petit Fours

4

Beef Essence laced with Old Sherry

Golden Brown Cheese Straws

Gulf Prawns

Salad Al Ruwais

Breast of Duck braised to a golden brown

witth fresh grapes

and green pepper corns accompanied

with broccoli tartlets

Coconut Parfait with

Hot Lychees

Demi Tasse

Petit Fours

Lemon and Blood OrangeSherbet
Fillet of Veal in Morilles Cream
Sauce White and Green Noodles
with herbs
Papaya fruit flavoured with
Pistachio
Demi Tasse
Petit Fours

(7)

Home Made Pate of Pheasant
Apple and Orange Salad
Clear Consomme Soup
Cinnamon Biscuits
Poached Fillet of Dover Sole
Gently laid on leaf Spinach
Glazed with tender fish farce
rose de Champagne Sherbet
Lightly poached Entrecote
Served in a delicately flavoured
Root vegetable and pepperstock
Floating Islands in wild
Raspberry cream
Dami Tasse
Petit Fours



Home Made Pate in Chablis
and served on Apple Slices
Clear Lobster Soup cooked
under a Pastry Shell
Medaillons of Baby Hammour
with Crayfish and Pink Pepper Corns
Small Green Lemons in Sherbet
Tourmedos of American Beef
with Roquefort Cheese and
Steamed Chicory
Coconut Parfait with Hot
Lychees
Demi Tasse
Petit Fours

(6)

Avoacado with Duck Liver Pate
and Raw Mushrooms
Quail Consomme with a
Julienne of young vegelables
and small Quenelles
A juicy cut of fresh Canadian
Salmon Wrapped in an unusual way
Covored with a pastry shell and
served with a rich Lobster Sauce

ORIENTAL BUFFET	بوفيه شـــــرقى
Cold Turkey	ديك رومى بارد
Dolmas: Tomato, green pepper,egg plant, marrow	ضولما : طماطم - فلفل أخضر - باذنجان - كوسة
Briouat - Beurrek	بوريك
Hommous	سلاطة حمص
Babaghanoug	بابا غنوج
White Cheese	جبنة بيضاء
Tomato, marrow with cumin	طماطم وكوسة بالكمون
Brains	مخ
Foul Medames	فول مدمس
Bamia	بامية
Tehina	طحينة
Cucumber in Yoghurt with mint	خيار بالزبادى مع النعناع
Candied lemon, pickled onion, cabbage, green peppers	ليمون ، بصل ، كرنب ، فلفل أخضر مخلل
Fresh green onions	بصل أخضر طازج
Cucumber and Carrots sticks	شرائح الخيار والجزر
Harira Soup	شوربة الحريرة البدوية
Vine and Cabbage leaves with Yoghurt	ورق عنب وكرنب محشى مع اللبن الزبادى
Chicken Tajine	طاجن الدجاج
Sayadiah Fish	سمك صيادية
Ouzzi	أوزى
Couscous with Lamb and Chicken	كوسكسى باللحم الضأن والدجاج

Assorted Bread	تشكيلة من الخبز
Fresh Butter	زبدة طازجة
Om Ali	أم على
Balah el Sham	بلح الشام
Kamar El Din	قمر الدين
Mohallabia	مهلبية
Baklawa with Nuts	بقلاوة بالبندق
Khouchaf	خشاف
Konafa	كنافة
Laban Bel Balah	لبن بالبلح
Basbousa	بسبوسة
Fresh Fruit Salad	سلاطة فواكه طازجة
Fresh Fruit	فواكه طازجة

FRENCH BUFFET البوفيه الفرنسى

Cold roast beef, roast veal	لحم بقرى وبتلو بارد
Mayonnaise	مع المايونيز
Smoked salmon	سالمون مدخن
French dry sausage	سجق فرنسى
Jellied egg chicken liver mousse	وكبد الدجاج بالجيلى
Cold fish medalion, aioli sauce	ميداليون سمك مع صلصة إيولى
Plain salad with garlic, roquefort and vinaigrette dressing	سلاطة مع صلصة الثوم أو الركفورد أو الفينجريت
Coldshrimps grelette sauce	جمبرى كوكتيل مع صلصة جرليت
Macaroni salad with garlic	سلاطة المكرونة مع الثوم
Chaud froid of chicken	دجاج بالصلصة البيضاء والجيلى
Cheese tart	تارت بالجبن
Canelloni with tomato sauce	كانيولونى مع صلصة الطماطم
Raw fish salad with green lemon	سلاطة سمك نىء بالليمون الأخضر
French pearl onions	بصل مخلل
French gherkins	خيار مخلل
Fresh Butter	زبدة طازجة
Assorted bread	تشكيلة من الخبز
Almond soup	شوربة اللوز
Rack of lamb	ضلع ضأن
Roast leg of veal	فخذة بتلو محمرة بالفرن
Duck in orange sauce	بط بصلصة البرتقال
Stone bass fillets in white wine sauce	فيليه سمك بالصلصة البيضاء

Fresh vegetables of season	خضروات الموسم الطازجة
Gratin dauphinois	بطاطس محمرة بالفرن
Buttered rice	أرز بالزبد
French cheese in portions	جبنة فرنسية
Chocolate meringue cake	تارت شوكلاتة مع المارنج
Almond feuillete	تورتة اللوز
Apple tart	تارت التفاح
Oven Baked apple	تفاح مطهو بالفرن
Fresh fruit salad	سلاطة فواكه طازجة
Fresh fruits	فواكه طازجة
French pastries	جاتوه
Croque en bouche	كروك إن بوش
Bavarois	باڤاروا
Coffee cream	كريمة بنكهة القهوة
Lemon pie	كيك باليمون

DINNER BUFFET

Fish Fillet Meuniere

Oriental Rice

Assorted Vegetables

Maccaroni Au Four

Sautted Potatoes

Dessert

Om Ali

Fruit Jelly, Fresh Fruit Salad

Assorted Pastries and Gareaux

Fresh Fruit Display

(2)

Cold Meats

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Roast Turkey

Hungarian Salami and

Mortadella

Sliced Beef Ham

Beef Medaillons

Fresh Crabs a La Maison

(1)

Cold Meats

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Roast Turkey

Hungarian Salami and

Mortadella

Sliced Beef Ham

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexixan Rice Salad

Cucumber Salad With Yoghurt

Babaganough, Hommous,

Tehina, Tomato and Onion

Salad

Russian Salad

Hot Buffet

chicken A La King

Beef Stroganoff

Beal Ragout Marengo

Hot Turley American

Fish Tajin

Oriental Kofta

Assorted Vegetables

Maccaroni AU-FOUR

Sauteed Potatoes

Oriental Rice

Dessert

Om Ali

Fresh Fruit Display

Coffee Cream

Fruit Jelly

Assorted Pastries and Gateaux

Croque en Bouche

Fresh Fruit Salad

Coffee and Tea

(3)

Cold Meats

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Assorted Cold Meat Cuts

roast Safddle of Veal

Prawn Display

Lamp Saddle Egyptian

Lobster American

Shrimps In Aspic

Chicken Galantine

Pate en Croute

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexican Rice Salad

Cucumber Salad with Yoghurt

Babaganough, Hommous, Tehina,

Tomato and Onion Salad

Russian Salad

Maize and Pineapple Salad

Mixed Bean Salad

Coleslaw Salad

Hot Buffet

Chicken A La King

Beef Stroganoff

Roast Turkey

Hungarian Salami and

Mortadella

Sliced Beef Ham

Beef Medaillons

Fresh Crabs a La Maison Assorted

Cold Meat Cuts

Roast Saddle of Veal

Prawn Display

Lamb Saddle Egyptian

Lobster American

Shimps In Aspic

Chicken Galantine

Pate en Croute

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexican Rice Salad

Cucumber Salad With Yoghurt

Babaganough, Hommous

Tehina, Tomato and Onion

Salad

Russian Salad

Moize and Pineappla Salad

Mixed Bean Salad

Coleslaw Salad

Hot Buffet

Beef Stroganoff

Chicken A La King

Veal Ragout Marengo

Hot Turkey American

Fish Sayadeya

Oriental Kofta

Veal Medaillons Madeira

Oriental Rice

Assorted Vegetables

Maccaroni Au Four

Sauteed Potatoes

B.B.Q

Sirloin Steak

Kofta Kebab

Various Sauces

Dessert

Om Ali

Fresh Fruit Display

Beef Medaillons

Fresh Crabs a La Maison

Assorted Cold Meat Cuts

Roast Saddle of Veal

Prawn Display

Lamb Saddle Egyptian

Lobster American

Shrimps In Aspic

Chicken Galantine

Pate en Croute

Whole Leg of Veal

Whole Rainbow trout

Jumbo Red Sea Prawns

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexican Rice Salad

Cucumber Salad With Yoghurt

Babaganouch, Hommous

Tehia, Tomato and Onion Salad

Russian Salad

Coffee Cream

Fruit Jelly

Assorted Pastries and Gateaux

Croque en Bouche

Fresh Fruit Salad

French Pastries

Oriental Pastries

Creme Caramel

Black Forest Gateaux

Coffee or Tea

(4)

Cold Meats

Butter and Margarine Carvings

Orange or Lemon Juice as Starter

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Roast Turkey

Hungarian Salami and Mortadella

Sliced Beef Ham

Whole Ouzi

Chicken Kebab

Dessert

Om Ali

Fresh Fruit Display

Coffee Cream

Fruit Jelly

Assorted Pastries and Gateaux

Croque en Bouche

Fresh Fruit Salad

French Pastries

Oriental Pastries

Creme Caramel

Black Forest Gateaux

Rum Baba

Charlotte

Ambassador

Linzer Torte

Coffee or Tea

Maize and Pineapple Salad

Mixed Bean Salad

Coleslaw Salad

Hot Buffet

Beef Srtroganoff

Chicken A La King

Veal Ragout Marengo

Hot Turley American

Fish Sayada

Oriental Kofta

Veal Medaillons Madeira

Oriental Rice

Assorted Vegetables

Maccaroni Au Four

Sauteed Potatoes

whole Pigeons

B . B . Q

Sirloin Steak

Kofta Kebab

Various Sauces

Group Canapes



Cold Canapes

Pate with Chicken on French Bread

Prwns on Toast

Dry Sausage on French Bread

Lettucce and Tomato on French Bread

Tuna Fish Salad on Toast

Asparagus and Ham on white Toast

Fish on French Bread



Rich Canapes

Caviar

Smoked Salmon

Parma Ham on Country Bread

Mousse of Goose Liver Pate

Smoked Stone Bass



Hot Canapes

Mini Pizzas

Onion Tarts

Cheese Pate

Cheese Tart

Fried Prawns

Lamb Kebeb with Cumin

Fried Chicken Legs

Cabbage with Cheese

Meat Balls

Beef Sausages

olive Rools

Anchovy Rolls

Cheese Straws

HIGH TEA نماذج لحفلات الشاي

1

Cold Items

Assorted Open Sandwiches

(roasted Beef, Cheese, Eggs.

Tuna Fish, Chicken)

Assorted Finger Sandwiches

(Served with Tomato & Lettuce) .

Sticks of Carrots

Cucumber and Olives

Variation of Cold Mezza

(cold Vine Leaves, Hommos,

labne, Babaghanough, garlic

Tomatoes)

Hot Items

Dawoud Basha

Fish Finger

(tartare sauce)

Stuffed Vine Leaves

(yoghurt sauce)

Chicken Wings

Desserts

Fresh Fruits Display

French Pastries

English Cake

Our Fancy Tarts

(chocolate, fruits, Black forest,

Coconuts etc.....)

Cream Bavaroise

Fruits Salad

Salaison & Batons Sales

Cream Caramel

fruits Jelly

Hot Items

Fried Fish Fingers

(remoulad sauce)

Dawoud Basha

Kebba Labania with Mint

Shish Tawouk

Desserts

Fresh Fruits Display

French Pastries

Assorted Oriental Pastries

Our Fancy Tarts

(chocolate, mille feuilles, black forest)

(Fruits, coconuts & Jelly tart)

Stuffed Burek with Meat & Cheese

Cream Bavaroise

Baba with Fruit

Cream Caramel

Salaison and Bâtons Sales

(2)

Cold Items

Assorted Open Faced Sandwiches

(roasted Veal, Cold Turky, Cheese, Tuna Fish, Eggs)

Finger Sandwiches

(served with Tomato & Lettuce)

King's Brioche

Assorted Cheese

Stuffed Dolmas

Cold Cuts

(roasted Beef, Veal, Turkey, Ox Tongue)

Variation of Cold Mezza

(White Cheese white Tomato, Carrots and Cucumber Stiks)

(Labne, Yoghurt, Tehina, Tomato & Lettuce , Olives, Hommos)

3	٣
Finger sandwiches : raost veal	ساندوتش : لحم بتلو
and turkey	وديك رومى
Hot cheese tart	سوفليه الجبن
Hot Pizzas with tomato and	بيتزا ساخنة مع طماطم
anchovy	وأنشوجة
French Pastries ; mille feuilles	جاتوه : ميل فى
praline eclair	اكلير
Fruit tart	تورتة فواكه
Extravaganza : meringue cake with	اكسترا فاجنزا
chocolate mousse chocolate coated	
Tea or Coffee	شاى أو قهوة
Orange Juice	عصير برتقال
Lemonade	عصير ليمون
Coca cola and Seeven up	سفن أب – كوكا كولا محلى
4	٤
Finger sandwiches : roast veal	ساندوتش : لحم بتلو
and turkey	وديك رومى
Cheese tarts	فطائر الجبن
Pizzas with tomato and	بيتزا بالطماطم
anchovy	والانشوجة
Mini vol au vent filled with	فطائر محشوه
Chicken and mushroom	بالدجاج
French Pastries : mille feuilles	جاتوه ميل فى
Praliné éclair	اكلير
Savarin whipped cream	سافرين

Fruit tart	تورته فواكه
Extravaganza : meringue cake With Chocolate	اكسترا فاجنزا
Ambassador	امباسادور
Coffee cream	كريمة بنكهة القهوة
Fruit salad	سلاطة فواكه
Tea or coffee	شاى أو قهوة
Orange Juice	عصير برتقال
Lemonade	عصير ليمون
Cocacola and Seven Up	كوكا كولا – سفن أب
(5)	(٥)
Cold Canapes	كانابيه بارد
Finger Sandwiches	ساندوتش
Cheese Tart	فطائر الجبن
Pizzas	بيتزا بالطماطم والأنشوجة
Vol au Vent	فطائر محشية بالدجاج أو السمك
French Pastries : mille feuille	جاتوه ميل فى
Praliné éclair	اكلير
Savarin whipped cream	سافرين
Fruit tart	تورتة فواكه
Extravaganza : meringue cake With Chocolate	اكسترا فاجنزا
Ambassador	امباسدور
Profiterolles filled with cream	بروفيترول
Fresh fruit salad	سلاطة فواكه

كريمة بنكهة القهوة	Coffee cream
فاشران : كيك مثلج بالارنج والآيس كريم ومغطى بصلصة الفواكه	Vacherin : ice cream with meringue and fruit topping
شاى – قهوة	Tea or Coffee
عصير برتقال	Orange Juice
عصير ليمون	Lemonade
كوكا كولا – سفن أب	Coca cola and Seven Up
بلانترز بنش	Planter's Punch

قائمة طعام حسب الطلب إيطالية (١)

فواتح الشهية	Appetizers
مزة إيطالى	**Antipasti Misti**
شرائح السلامى والهام المدخن وسلاطات مختلفة مع خرشوف بالزيتون والبيض	Slices of salami, smoked ham, various salads, artichokes, garnished with olives radish and egg
بيض على الطريقة الإيطالية	**Crostino di Pomodoro al Formaggio**
بيض مخفوق على شرائح التوست المحمر مغطاة بالطماطم وشرائح الجبن	Scrambled eggs on toast covered with tomato concasse and gratineed with emmenthaler cheese
برماهام بالشمام	**Prosciutto di Parma e Melone**
شرائح الهام المدخن مقدم مع الشمام الفرنسى أو التين فى الموسم	Parma ham served with fresh melons or figs in season
جمبرى كوكتيل	**Cocktail di Gamberi**
جمبرى البحر الأبيض المتوسط بصلصة الكوكتيل	Mediteranean shrimps topped with cocktail sauce
الشـــــوربة	**Minestre E Pasta**
شوربة اليوم	Zupa del Giorno
مينسترونى	Minestrone
شوربة كونتى	Zuppa Conti

Lasagne Verdi	لازانيا
Spaghetti alla Carbonara	سباجتى كاربونارا
Cannelloni al Forno	كانيلونى
Pizzas	البيتزا
Pizza alla Napoletana	**بيتزا نابوليتان**
Topped with tomatoes,	فطائر البيتزا مع الطماطم
mozarella cheese, olives,	والجبن الإيطالى والزيتون
anchovies and oregano	والأنشوجة ومغطى بالزعتر
Pizza con i Funghi	**بيتزا فونجى (عش الغراب)**
with tomatoes, mushrooms,	فطائر البيتزا مع الطماطم
mozarella cheese	وعش الغراب والجبن الإيطالى
and oregano.	ومغطى بالزعتر
pizza marinara	**بيتزا مارينارا**
With tomatoes, capers, shrimps,	فطائر البيتزا بالسلامى
olives, mozarella cheese and	والأنشوجة والزيتون مغطى
oregano	بالجبن والزعتر
Pizza Salamella	**بيتزا سالاميلا**
With salami, anchovies, olives,	فطائر البيتزا بالسلامى
mozarella cheese and	والأنشوجة والزيتون مغطى
oregano	بالجبن والزعتر
El Patio Special Pizza	**بيتزا سبشيال (باتيو)**
With salami, mushrooms, anchovies,	فطائر البيتزا بالسلامى وعش
shrimps, olives,	الغراب مع الأنشوجة والجمبرى
mozarella cheese and oregano.	والزيتون مغطى بالجبن والزعتر

English	العربية
Sandwiches	السندوتشات
The Club Sandwich	**كلوب ساندوتش**
A triple decher with chicken,	ثلاث طوابق من شرائح الفراخ والبيض
eggs, bacon, lettuce and	والبيكون والخس والطماطم مقدم
tomato served with french fries and	مع بطاطس محمر
pickles .	والمخللات
Nero's Favourite	**نيروس فافوريت**
Italian bread with roastbeef,	شرائح لحم الروزبيف مع الخبز
tomatoes and cucumber, served	الإيطالى والطماطم والخيار مقدم مع
with french fries and pickles.	البطاطس المحمر والمخللات
The Sicilian	**سيسليان**
Italian bread with tunafish,	شرائح سمك التونة مع الخبز الإيطالى
eggs, onions and tomato served	والبيض والبصل والطماطم مقدم
with french fries and pickles.	مع بطاطس محمرة والمخللات
Piatto Alla Brace	بياتــــو الإبراسى
Scampi alla Griglia	**سكامبى الاجريليا**
Jumbo prawns on a skewer	جمبرى كبير مشوى
served on a bed of rice.	مقدم مع الأرز
Intercosta alla	**إنتراكوستا**
Maggiordomo	**الإماجيردومو**
Sirloin steak grilled to order,	سيرلوين ستيك مشوى بالطلب
served with maitre d'hotel butter and	مقدم مع زبدة متردوتيل
french fries	وبطاطس محمرة

Pollo alla Cacciatora	**بولو الاكاشياتور**
tender chicken Pieces in a red	شرائح الفراخ الطازجة
wine sauce with oregano, onion,	بصلصة النبيذ الأحمر مع
olives and garlic, served	الطماطم والبصل والزيتون
with spaghetti .	والثوم مقدم مع مكرونة سباجتى
Piccata Milanese	**بيكاتا ميلانيز**
Veal escalopes, dipped in egg	إسكالوب البتلو بالبيض مع
and parmesan cheese, fried in butter	جبنة البارميزان محمر بالزبدة
served on spaghetti with pizzaiola	مقدم مع مكرونة سباجتى
sauce	بصلصة البيتزايولا
Fritto Misto di Mare	**فريتو ميستودى مارى**
Various seafoods, crumbed and	مختارات من فواكه البحر
deep fried, served with french	المحمرة مقدم معها البطاطس
fries and tartare sauce	المحمر وصلصة الترتار
Specialita	إسبسيال
Saltimbocca alla Romana	**سالتينبوكا إلاروُمانا**
Veal escalopes and parma ham,	إسكالوب البتلو مع شرائح
spiced with sage, pan fried in	البارماهام محمر بالخبز المفرى
butter served with saffron rice .	بالزبدة مقدم مع أرزبالزعفران
Osso Buco	**أوسو بوكو**
Veal shanks cooked in a tasty sauce	السمانة البتلو مطهية بالصوص
with tomatoes and herbs	مع طماطم وبقدونس

Rognone di Agnello al Vino	**رونيونى دى أنيللو**
Rosso	**الافينو روسو**
Lamb Kidneys sauteed with	كلاوى سوتيه بعش الغراب
mushrooms and onion, finished	والبصل
with a touch of red wine, served	مع صلصة النبيذ الأحمر مقدم
with rice.	مع الأرز
Costolette di Vitello	**كوستوليتى دى**
Raffaele	**فيتيلوروفاييل**
Veal Cutlets fried in Butter,	ريش البتلو المحمرة فى الزبدة
served on spaghetti topped with	مقدم مع مكرونة إسباجتى
pizzaiola sauce.	وصلصة البيتزايولا
All main courses are served with a	كل الأطباق الرئيسية مقدم معها
fresh garden salad .	السلاطات الخضراء الطازجة
Dolci E Gelati	**دولسى والچيلاتى**
Macedonia col Gelato	سلاطة الفواكه بالآيس كريم
Charlotte a la Russe	شارلوت على الطريقة الروسية
Milk Shake	لبن مخفوق
Banana Split	بانانا سبليت
Creme Caramel	كريم كاراميل
Frutta di Stagione (Fresh fruit)	فواكه طازجة
Pasticceria	ما تختاره من
(From the pastry trolley)	عربة الحلوى
Beverages	المشروبات
Hot Beverages	مشروبات ساخنة

Tea	شاى
Nescafe	نسكافيه
American Coffee	قهوة أمريكانى
Refreshments	مرطبـــات
Large Orange Juice or	عصير برتقال
Lemonade	أو ليمون « كبير »
Coca or 7 Up	كوكا كولا أو سفن أب
Mineral Water 0.5 LTR	مياه معدنية (٥ر٠ لتر)
Mineral Water 1.5 LTR	مياه معدنية (٥ر١ لتر)
Tonic, Soda, Perrier	تونك – صودا – بيريه
Stella Beer	بيرة ستلا
Stella Export Beer	بيرةمستوردة
Alcoholic Drinks	مشروباتكحولية
Vodka, Gin, Sherry, Rum	فودكا – جن – شيرى – روم
Premium Whisky	ويسكى سبسيال
Cocktails and Long Drinks	كوكتيلومشروبات طويلة
Wines	**النبيذ**
1 White Ptolemee	١– بطالسة « أبيض »
1/2 White Ptolemee	٢/١ بطالسة « أبيض »
1 Rose Rubis	١ وردى (روبى – مصر)
1/2 Rose Rubis	٢/١ رودى (روبى – مصر)
1 Red Omar El Khayyam	١ عمر الخيام (أحمر)
1/2 red Omar El Khayyam	٢/١ عمر الخيام (أحمر)

قائمة طعام حسب الطلب إيطالية (٢)

المشهيات الإيطالية	Antipasti Freddi Italian Hors d'Oeuvre
تشكيلة من مختارات المشهيات من البوفيه	**Antipasti Della Mamma** Avariety of regional Hors d'Oeuvres from the Buffet
سلطة فواكه البحار بالجمبرى	**Insalate Di Fruitti Di Mare** Seafood Salad with Shrimps
سمك تونة مع البصل فاصوليا وزيت زيتون نقى	**Tonno Alla Sicilliana** Tuna Fish with Onions , Beans and pure Olive Oil
بارماهام ، سان دانيل مع شمام ، كمثرى أو تين فى الموسم	**Prosetutto Di Parma Con Melone, Pere O Fichi Di Stagione** Parma Ham San Danile together with Melon. Pears or Figs in season
بارماهام ، سالامى إيطالى ، لحم بقرى مدخن	**Antipasto Belluno** Parma Ham, Italian Salami, Beef Bresaula.
الحساء	Le Zuppe Soups
شوربة خضروات إيطالية مع مكرونة	**Minestrone Di Pasta Verdure Miste** Thick Italian Vegetable Soup with macaroni

Zuppa Di Pesee	شوربة سمك إيطالية
Italian Fish Soup with Garlic Bread	
Zuppa Di Pomodore Alla	شوربة طماطم
Calabrese	مع قطع توست بالزبدة
Tomato Soup with butter croutons	
Brodetto Di Pollo Felice	شوربة فراخ
Chicken Broth	
Le Pizze	البيتزا
Pizzas	
Pizza Margherita	بيتزا مارجريت ، طماطم ،
Tomatoes, Basil, Olive Oil and	ريحان ، زيت زيتون ،
Mozarella cheese	جبن موازاريلا
Pizza Alla Romana	بيتزا على طريقة روما ،
Tomatoes Basil Leaves,	طماطم روق الريحان ،
Anchovies and cheese	الأنشوجة وجبنة
Pizza Di Sarde E	بيتزا بالسردين والجمبرى
Gamberetti	والطماطم ، سبانخ،
Tomatoes, sardines, shrimps,	زيت زيتون ، جبنة
spinach, olive oil and cheese	
Pizza Donna Maria	بيتزا دوناماريا
Tomatoes, peppers, onions,	طماطم ، فلفل أخضر ، بصل ،
olives, salami and cheese	زيتون ، سلامى وجبنة
Il Risotto	الأرز
Risotto Alla Genovese Alla	أرز فى الفرن

Lupo Di Mare E Gamberi Risotto with Seafood- bits and shrimps	بصلصة طماطم وجبنة مع قطع سمك قاروص وجمبرى
Insalate Salads	السلاطة
Insalate Dell' Ortolano Mixed Garden salads from the Buffet	السلاطة الخضراء المشكلة من البوفيه
Le Pasta	الأطباق الساخنة
Spaghetti Al Pomodoro Freseo Spaghetti with fresh Tomato Sauce	أسباجتى مع صلصة طماطم طازجة
Spaghetti Alla Bolognese Spaghetti with Bolonaise Meat Sauce	أسباجتى مع صلصة بلونيز باللحم المفروم
Spaghetti Alla Carbonara Spaghetti with cream, Egg-yolk, diced Bacon and Parmesan cheese	أسباجتى بالكريمة ، صفار بيض ، باكون مقلى وجبن بارمزان
Cannelloni Alla Nerone Stuffed Noodle Polls Roman Style	كانيلونى على الطريقة الإيطالية
Lasagne Verdi Al Forno Home Made Green Lasagne	لازانيا خضراء

Agnolotti Alla Panna E Salvia Fresh Raviolis with Cream and Sage	رافيولى طازج مع كريمة
Fettuccine Alla Mamma Italian noodles with bacon , green peas, cheese and Cream Sauce	مكرونة شرائط إيطالية مع باكون بسلة ، صلصة كريمة
Pesci Fish	الأسماك
Filetto Di Lupo Alla Siciliana Con Patate Al Vapore Seabass fillet Siciliam with green peppers, tomatoes, Rosemarin and steamed potatoes.	شرائح سمك قاروص على الطريقة الصقلية فلفل أخضر ، طماطم وحصى لبان مقدم مع بطاطس مسلوقة
Gamberetti Alla Fra' Diavolo Sauteed prawns spiced with tomatoes, garlic and fresh herbs	جمبرى مع صلصة الطماطم المتبلة
Fritto Misto Di Mare A Modo Mio Mixed deep fried fishbits Mario's style	مختارات من فواكه البحار مقلية على طريقة ماريو
Piatti Favoriti Favourite Main Dishes	الأصناف الرئيسية المفضلة
Costoletta Di Vittello Alla Milanese Bread Crumbed Veal cutlet	كوستيليتة بتلو « بانيه »

Filetto Di Pollo Alla Siciliana
Chicken fillets with a spicy Sicilian Sauce

شرائح فراخ فى الصلصة
على الطريقة الصقلية

Scaloppine Alla Valdostana O Al Limone
Escalope of Veal With ham and cheese

إسكالوب بتلو
مع هام وجبنة

Filetto All' Enrico
Fillet Steak with Pizzaiola sauce

ستيك فيليه مع صلصة بيزايولا

Osso Buco Di Ferragosto
Braised Veal shunk with mushrooms

اسوبوكو بالنبيذ وعش الغراب
مقدم مع الأرز

Angnello Al Ferri Con Verdura
Grilled lamb Chops with the Chef'sdaily Vegetables

ريش ضانى مشوية مع خضروات
الشيف اليومية

Contorni A Piaxere

مختارات من الخضر

Garnitures
Choice of Vegetables Cooked as you like them
Spinaci (Spinach) - Carciofi (Artichokes) - Melanzane (Eggplants) - Zucchine (Marrows) - Patate Fritte (Fried Potatoes)
Patate Croquette (Croquettes Potatoes)

مختارات من الخضروات
المطهوة حسب الإختيار
سبانخ ، خرشوف ،
بادنجان ، كوسة ،
بطاطس محمرة ،
بطاطس كروكيت

Formaggi	مختارات من الجبن الإيطالى
Formaggi Assortiti A choice of Italian Cheese	
Frutta e Gelati Fruits and Iee Cream	الفواكه والآيس كريم
Bomba Milano Ice Cream bombe	آيس كريم مع سامبوكه
Macedonia Di Frutta Al Benedictine Fruit salad with Benedictine Liquor	سلاطة فواكه بالليكور البنيدكتين
Cassata Alla Siciliana Ice cake with chocolate frosting	تورتة آيس كريم بالشيكولاتة
Zabaglione Alla Toscana Half Pears covered high with a Wine Mousseline	نصف كمثرى مغطاه بموسلين النبيذ
Coppa Di Gelato Ice Cream Cup	كأس آيس كريم
Cream Caramel Cream Caramel	كريم كراميل
Cestino Di Frutta Fresca Di Stagione Seasonal Fruits Basket	سلطة فواكه الموسم
Caffe (Coffee)	القهوة
Caffe Espresso	قهوة إكسبرسو
Cappuccino	كابوتشينو

Digestivi Italiani	الليكور الإيطالى
Fernet Branca	فرنيه برانكا
Liquore Triple-sec	تريبل سيك
Liquore Mandarine	ليكور اليوسفى
Perfetto Amore	بيرفتوامور
Cognac Martell	كونياك مرتيل

قائمة طعام حسب الطلب يونانية

MEZETHAKIA GREEK HORS D'OEUVRES	ميزايذاكا : فواتح شهية يونانية
This rich selection of the following cold and hot apettizers, has been prepared for you to order,	تشكيلة فاخرة من المشهيات الباردة والساخنة جهزت لتطلب كمجموعة متكاملة
Or	أو
Individually	يمكنك أن تطلب منها ما يعجبك على حدة
Cold	**المشهيات الباردة**
Taramosalata	تراموسالتا
Roe of grey Mullet	بيض سمك المرجان (بطارخ سمك المرجان)
Tzatziki	تزاتزيكى
Cucumber and garlic with yoghurt	خيار متبل مع الثوم والزبادى
Melizasnosalata	ميليتزا نوسالتا
Eggplant salad	سلاطة الباذنجان
Oktapodaki	أوكتا بوداكى
Baby Octapus, marinated in olive oil and lemon juice	صغار الأخطبوط متبلة مع زيت الزيتون وعصير الليمون
Hot	**المشهيات الساخنة**

Tyropittakia	تيروبيتاكا
Minaiture chesse pies	فطائر الجبن الصغيرة
Spanakopittakia	اسباناكوبيتاكا
Minaiture spinach pies	فطائر السبانخ الصغيرة
Ambellofyla Avgolemono	امبيلوفيلا افغوليمونو
Stuffed Vin Leaves, with a	محشى ورق العنب اللذيذ مع صوص
delicious lemon and egg sauce	الليمون والبيض
Garides kokinistes	جاريديس كوكينستيس
Jumbo Shrimps, carefully	جمبرى كبير الحجم يحضر بطريقة
prepared in a tomato and garlic sauce	خاصة فى صلصة الطماطم والثوم
Soups of Dionyssos :	الشورب : سوبا افغوليمونو
Soupa Avgolemono	شوربة الدجاج الصافية
A light chicken consomme	محضرة مع صفار البيض
delicately prepared with egg	وعصير الليمون
yolk and lemon juice	
Fakes	فاكييس
The typical Greek Lentil Soup	شوربة العدس الأصلية على الطريقة
	اليونانية
The specialities of	من أطباقنا الشهيرة
dionyssos	موساكاس أوباستسيو
Mossaka or pastichio	مسقعة على الطريقة اليونانية تحضر
Either with eggplant or	إما بالباذنجان أو المكرونة
macaroni, these two delicious	وتحضر تلك الأصناف
dishes are prepared with	مع اللحم المفروم ومغطاة

covered with sauce bechamel	بصلصة البشامل
and baked in the oven	وتطهى فى الفرن
Souvlakiatis skharas	سوفلاكياتيس اسخارس
Tender beef fillet cubes,	قطع من الفلتو البقرى متبلة فى
marinated in olive oil and	زيت الزيتون وتقدم فى عيش يونانى
oregano leaves, presented in a	مخصوص مع البصل والطماطم
Greek Pitta bread with onions,	وفلفل أخضر
tomatoes and green peppers	
Soutzoukakia smyrneika	سوتزوكاكيا أسميرنيطا
Meat balls, mixed with aromatic	كفتة مع الأعشاب العطرية وكمون
mountain herbs and cumin,	مطهوة مع صلصة الطماطم والثوم
cooked in a light tomato and	الخفيفة
garlic sauce	
From the Taverna's Grill	مشويات التاڤرنا
Choose Your Own Cut And,	إختر صنفك المفضل وضع الكمية
Specify the Quantity you Like !	التى تلائمك وسنقوم بصنعها لك
We Will Do The Rest, weight It,	وزنها . طهوها وطريقة تجميلها
Prepare It, Garnish It, Serve It	ووضعها لك فى أشهى صورة
And Will Charge You Per	وستدفع حسب الوزن الفعلى
Actual Weight	
Paydakia Arnyssia	بيداكيا أرنيسيا
Baby lamb chops grilled to	ريش الضانى
perfection	المشوية المخصوصة

Half Kotopoulotis Skharas farm fresh chicken, grilled in a such a way that can satisfy the most difficult tastes	كوتوبولوتيس أسخاراس نصف دجاجة مشوية بطريقتنا تعطيك لذة فى الأكل لن تنساها
Kontra Filleto A juicy sirloin steak, grilled to your order and served with a special herb butter	كونترا فيلتو ستيك مشوى حسب طلبكم يقدم مع زبدة بالأعشاب
Bon Fillet Stakarvouna the most tender of the steaks is grilled to your taste	بون فيليه استاكارفونا ستيك مشوى طازج مطهو حسب طلبكم
Apo ton Psara Select your own fish from our today's catch	أبوتون بسارا مجموعة مختلفة من السمك الطازج من صيد اليوم
All above dishes are servedwith a selection of fresh garden vegetables, white rice, baked or french fried potatoes	كل الأطباق المقدمة مصحوبة مع مجموعة من الخضروات والأرز الأبيض وبطاطس محمرة أو مطهية بطرق مختلفة
Salates / Salads Fresh crips Salads From The trolley With Various Dressings	السلاطات إختر بنفسك ما ترغبه من مختلف السلاطات من العربة الخاصة

Khoriatiki	خورياتيكى
In this Typical Greek salad, you will find tomatoes, cucmbers, lettuces, green and black olives, green peppers, the famous fetta chesse, and a dressing of fresh mountain herbs	السلاطة اليونانية الأصلية مكونة من الطماطم – خيار – زيتون أسود – زيتون أخضر – فلفل أخضر – جبنة يونانى يقدم معه صلصة الأعشاب الطازجة
Desserts	الحـــلو
Glyka	جليـــكا
A selection of cakes, tarts, assorted Greek Pastries and fresh fruits	مجموعة من الحلويات المختلفة من الكيك والتارت كذلك مجموعة من الحلويات اليونانية المشهورة وفواكه طازجة
Pota / Hot Beverages	المشروبات الساخنة
American Coffee	قهوة أمريكى
A Pot of tea	شـــــاى
Greek coffee	قهوة يونانى

قائمة طعام حسب الطلب شرقية
ORIENTAL A LA CARTE MENU

Appetizers	المشهيات
Oriental Mezzah	مزة شرقية
Rokak	رقاق باللحم المفروم
Kobeba with Yoghurt Salad	كوبيبة مع سلاطة الزبادى
Shakshouka	شكشوكة
Soups	الشوربة
Bandura	شوربة الطماطم
Lentil Soup	شوربة العدس
Salads	السلاطات
Fatoush Salad	سلاطة فتوش
Tehina	سلاطة الطحينة
Main Courses	الأطباق الرئيسية
Kebab and Kofta	كباب وكفتة
Shish Taouk	دجاج مشوى على السيخ
Oriental Shrimp	جمبرى على الطريقة الشرقية
Turkey Khalta	ديك رومى مع أرز بالخلطة
Shish Kebab	كباب مشوى على السيخ
Fish Sayadia	سمك صيادية
Desserts	الحلويات
Om Ali	أم على
Oriental pastry	حلويات شرقية
Fruit Salad	سلاطة الفواكه
Mehalabia	مهلبية
Turkish Coffee	قهوة تركى

قائمة طعام حســـب الطلب أوربية
CONTINENTAL A LA CARTE MENU

Appetizers	**المشهيات**
Scotch Smoked Salmon	سمك السالمون مدخن
Seafood in Puff Pastry	فطائر محشوة بأسماك البحار
Chef's Pate	باتيه الشيف
Escargots	القواقع
Soups	**الشوربة**
Cream Princess	شوربة الدجاج بالكريمة والأسبرج
Gaspacho Andalouse	شوربة طماطم باردة بالأرز
Salads	**السلاطات**
Seasonal Salad	سلاطة الموسم
Waldorf Salad	سلاطة البرتقال والتفاح
Main Courses	**الأطباق الرئيسية**
Fillet Steak with Pepper Sauce	شرائح فيليه بقرى بالفلفل
Grilled Salmon Steak, Basil	جزل سمك سالمون
Sauce	مشوى بالريحان
Medallions of Veal with	دوائر لحم البتلو
Mush rooms	بعش الغراب

New York Steak	انتراكوت بقرى مع زبدة
"Cafe de Paris"	« كافيه دى بارى »
"Wiener Schnitzel"	شرائح بتلو بانيه « ڤينواز »
Rack of Lamb with Herbs	ضلع لحم ضانى بالخضر

Desserts	**الحلويات**
Coupe Belle Helene	مثلجات بالكمثرى وشراب الشيكولاتة
Black Forest Cake	تارت بلاك فورست
Napleon Slices	جاتوه نابليون
Fruit Tarts	تارت الفواكه
Coffee	قهوة

قائمة طعام حسـب الطلب

Appetizers	المشهيات
Selection of Egyptian & Lebanese Mezzeh	مختارات من المزات المصرية واللبنانية
Kebbah - Vine Leaves - Sambousek - Taboula - Homos - Fatayer	كبّة – ورق عنب – سمبوسك – تبولة – حمص – فطائر
Jumbo Shrimps Cocktail	كوكتيل الجمبرى
Smoked salmon with toast & Horseradish	شرائح السمك السالمون المدخن الشهيرة مع التوست وصوص الفجل
Snail's "a la façon du chef" in a light puff pastry and garlic sauce	قواقع البحر (على طريقة الشيف) مقدم على فطيرة مع صلصة الثوم
Mousse of chicken liver on port wine jelly with toast	كبدة فراخ مغطاة بالجيلاتين مع التوست

Soups	الحساء
Traditional lentil soup	شوربة العدس الشهير
Gratinated French onion soup	شوربة البصل الفرنسية الشهيرة
Shrimps & lobster bisque	شوربة اللوبستر والجمبرى الشهيرة
Beef consomme with Marrow	حساء البقر مع الكوسة

Fish	من البحار
Giant Shrimps from Aboukir grilled or flamed with white rice	جمبرى أبو قير الكبير مشوى – أو يشعل أمامك ويقدم مع الأرز الأبيض

Lobster Thermidor	لوبستر على طريقة ثورميدور
with saffron rice	مع الأرز بالزعفران
Steak of Seabass in green lemon	شرائح سمك القاروص مع صلصة
Sauce	الليمون الخضراء
with persillees potatoes	مقدم مع البطاطس
Casserole of seafood	تشكيلة المأكولات البحرية
with fleurons	مع الفلوران
Oriental Favorite	**مختاراتك الشرقية المفضلة**
Mixed Grilled with Pigeon	مشويات مشكلة مع الحمام
Marinated griled lamb chops	ريش ضأن مشوية متبلة
Shish Kebab & Kofta with	شيش كباب وكفتة مع الأرز الشرقى
oriental rice	
Roast Duck with dates	بط مطهو فى الفرن مع البلح
Salads	**السلاطات**
Mixed Salad	سلاطات مشكلة
Oriental Salad	سلاطات شرقية
Main Course	**الأطباق الرئيسية**
Beef Mignonettes in Red Wine	شرائح صغيرة من اللحم البقرى مطهية
Sauce	بالنبيذ الأحمر
with croquettes Potatoes	مع بطاطس كروكيت
Veal Medaillons with Morels in	دوائر البتلو المغطاة بصوص الموريل
a creamy sauce	
Grilled sirlon steak "Maitre	سيرليون ستيك الشهير

d'hotel"	يقدم مع زبدة متردوتيل والبطاطس
with baked potato	المطهوة بالفرن
Thin slices of Baby Lamb and	شرائح رقيقة من الضأن الصغير يقدم مع
rosemary with roast Potatoes	الروز ماری والبطاطس الروستو
Beef fillet Madagascar with	فيليه بقرى على طريقة مدغشقر مع
green pepper sauce	صلصة الفلفل الأخضر
Breast of chicken in herbs sauce	صدر الدجاج مع صلصة الأعشاب يقدم
with croquettes potaoes	مع البطاطس الكروكيت
Desserts	**الحلويات**
Fresh fruit salad with rose water	سلاطة فواكه الطازجة مع ماء الورد
Profiterolles with	بروفيترول مع صوص الشيكولاتة
hot chocolate	الساخن
Orange slices in cinnamon	شرائح البرتقال المقدم مع القرفة
Your choice of sherbets	مختاراتك من الجرانيتا
a slice of Black Forest Cake	شريحة من كعكة الغابة السوداء
Om Ali	أم على
Beverages	**المشروبات**
American coffee	قهوة أمريكية
Turkish Coffee	قهوة تركية
Espresso or Cappuccino	اكسبرسو أو كابتشينو
Hot or Cold Tea	شای ساخن أو بارد

قائمة طعام حفل ليلة رأس السنة

Seafood Simphony St. Sylvestre	تشكيلة المأكولات البحرية
Consomme With Port	كونسومية بورت
Champagne Sorbet	شمبانيا داردورما
Veal Medaillon " Eiffel "	قطع البتلو على طريقة " برج إيفل "
Or	أو
Prime Rib Of American Beef Bouquet of Vegetables Pommes Williams	ضلع بقرى أمريكانى مع تشكيلة الخضروات وبوم ويليامز
New Year's Eve Salad	سلاطة العام الجديد
Buche de "Noêl"	تارت بوش " دى نويل "
Or Chocolate Mousse	أو شيكولاتة الموس
Petit Fours	بيتى فور
Coffee	قهـــوة

قائمة طعام الكريسماس

Chef's Pâté

"Sauce Cumberland"

Or

Smoked Salmon

Essence of Escargots

Or

Pigeon Soup

Cassolleette Of Lobster

Or

Prime Rib Of Beef

Salad with Walnuts

Bûche de Noêl

Or

Tangerine Sherbet "Surprise"

Coffee Or Tea

المراجع الأجنبية

- The Menu Book

  Cherman Senn.

- Meal Management

  Sixth Edition

  Faye Kinder, Nancy R. Green, Natholyn Harris.

- Fondu Flambe and Side Table Cooking .

  Bee Nilson .

  Pel Ham Cook Books

- 500 Recipes

  Soups And Savouries

  By Marguerite Patten

- Food and beverage service

  Dr. Lillicrap

الفهرس

البــاب الثــالث

نماذج لقوائم الطعام

تم بحمد الله



● الأخبار – الصفحة العاشرة ●

اخبار الناس

الجيزة : / المنوفية : / بنى سويف : / الدقهلية :

٢٣ ألف جنيه

تكريم

وزير التموين افتتح

الجيزة
وفد الشباب الايطالى يزور مصر

كتب – محمد محمدين :

زار مصر بدعوة من المجلس الاعلى للشباب والرياضة وفد الشباب الايطالى .. قام الوفد بزيارة نادى الصف بالطالبية البحرية .. حيث شرح لهم العلوم حمد رئيس النادى الانشطة المختلفة التى يقوم بها النادى . عبد الوفد الايطالى شهادة تقدير باسم شباب ايطاليا لرئيس النادى تقديرا لجهوده فى رعاية الشباب .. وبخاصة العمال .

اصول فن الخدمة فى صناعة الفنادق

● من اجل رفع مستوى الخدمة داخل فنادقنا فى مصر اصدر القادر كتابه الجديد عن اصول فن الخدمة فى صناعة الفنادق والعامل سامى عبد القادر من العاملين بفندق والعامل سامى عبد وجهت اللجنة النقابية برئاسة المهندس فتحى عباس العاملين الى اهمية الحصول على هذا الكتاب من اجل رفع مستوى الخدمة وتوفير الراحة للسائح الاجنبى من اجل تنشيط السياحة فى مصر . فورتي

لقاء تعارف لزيادة الانتاج

مع الدكتور ... المهندس محمد عبد الله بمناسبة ... لمجلس ادارة الشركة . ... جميع العاملين على اهمية زيادة الانتاج

نداء من هيئة المسرح لرو...
تعالوا .. لاستلام جـ...

● هيئة المسرح توجه نداء الى رواد المسرح الاوائل من الفنانين والكتاب والنقاد والموسيقيين والاداريين الذين ساهموا فى نشأة المسرح منذ ٥٠ عاما لكى يتوجهوا – هم أو ذووهم – اليها لكى يتسلموا جوائزهم بمناسبة الاحتفال بالعيد الذهبى للمسرح المصرى يوم ٢٤ ابريل القادم .

اضطرت هيئة المسرح لتوجيه هذا النداء على صفحات الصحف بسبب تغيير عناوين كثيرين من هؤلاء الرواد قررت هيئة المسرح تكريم ٤٦ فنانا بمنحهم قلادة العيد ... ابرزهم ابراهيم الجزار – احمد الجزيرى – احمد علام – إدمون تويما

جورج ابيض – حسن ... حلمى – حسين رياض ... منير – سعيد خليل ... صلاح سرحان – عباس فارس ... رشدى – عبدالعزيز احمد ... خليل – عبدالمجيد شكرى – ... فاخر فاخر – محمود رضا ... المليجى – مختار عثمان – منسى ... يوسف وهبى – احسان شريف ... فخرى – دولت ابيض – رفيعة ... سامية رشدى – ملك الجمل – عزيزة ... نجمة ابراهيم – فاطمة اليوسف – ...

● فى المكتبات كتاب جديد عن قواعد الخدمة فى الفنادق وقوائم الطعام والتحضير للمطعم وطريقة العمل فيه والطرق الفنية للخدمة واشهر الأطعمة وطرق تجهيزها الكتاب بعنوان « اصول فن الخدمة فى صناعة الفنادق » تأليف سامى عبدالقادر سعيد المتر بقسم الأغذية والمشروبات بفندق فورتي

سامى عبدالقادر

عبدالله (ميكى ماوس) هو ضيف المعهد العالى للخدمة ... مفتوح مع الطلبة والطالبات مساء اليوم

... تعيين عبدالستار كمال ... المركز القومى للمسرح ... القرار ارجاع

انت والنجوم

عزيزى :

قطار الاسكندرية ...
قطار يقتحم ...
بعد اصابة ...

ابراهيم الورداني

نبيل عصمت

شهادة تقدير
لمصرى فى كندا

وزير النقل و...

كلمة

احمد رجب

٩ كتب جديدة فى عالم الفنادق لسامى عبدالقادر

سامى عبدالقادر سعيد بقسم الاغذية والمشروبات بفندق فورتي جراند بيراميدز اصدر العديد من الكتب فى عالم الفندقة والكتب هى اصول فن الخدمة فى صناعة الفنادق ، فن الطهى فى صناعة الفنادق ، الإدارة فى صناعة الفنادق ، المحاسبة فى صناعة الفنادق ، قاموس المصطلحات الفندقية ، المكاتب الامامية فى صناعة الفنادق ، الاغذية والمشروبات ، المبيعات فى صناعة الفنادق فورتي



أصول فن الخدمة فى صناعة الفنادق

فن الطهى فى صناعة الفنادق

فن الإدارة فى صناعة الفنادق

المحاسبة فى صناعة الفنادق

قاموس المصطلحات الفندقية

المهارات العملية لفن الخدمة الفندقية

المكاتب الأمامية فى صناعة الفنادق

الأغذية والمشروبات فى صناعة الفنادق

تخطيط قوائم الطعام فى صناعة الفنادق

دراسات إنجليزية فى صناعة الفنادق (تحت الطبع)

ايداع ٥٤٩٣/١٩٩٦

دولى I.S.B.N 977 - 05 - 1453 - 5

كمبيوجرافيك آرت سنتر
١٨ امتداد رمسيس (١) مدينة نصر
☏ ٢٦٢٠١٧٦

الناشر

مكتبة الأنجلو المصرية

١٦٥ شارع محمد فريد - القاهرة